

Ingredienten:

- 500 gram Ketan Rijst
- 1 ½ liter kokosmelk (je mag vers geraspte kokos gebruiken zelf mixen in de blender met warm/kokend water)
- Pandan blad (te koop bij de Toko)
- Flesje pandan extract
- Zout (info volgt)
- Half om half gehakt/rundergehakt/kip
- Bladselderij
- Ui
- Trassi
- Knoflook
- Eventueel kerrie
- Nootmuskaat
- Bouillonpoeder
- Suiker
- Eventueel andere smaken, hierover volgt tekst en uitleg



Materiaal

- Stoompan, hierover volgt tekst en uitleg
- Aluminium folie/Boterhamzakje
- Sushi roller
- Schaar
- Spatel/Pollepel



Bereidingswijze:

Week de ketan-rijst in ruim kokend water weken voor 3 uur. Voeg voldoende zout toe en roer dit door.

In de tussentijd dat de ketan-rijst aan het weken is, ga je aan de slag met de vulling hetzij gemengd hetzij rundergehakt of kip.

Na 3 uur de ketan-rijst afgieten totdat het bijna droog is en vervolgens in een stoompan gaar koken.

In de tussentijd warm je de kokosmelk op, hieraan voeg je het pandan extract toe.

Giet de 1½ liter kokosmelk over de gare ketan-rijst en blijf dit goed doorroeren totdat de kokosmelk is opgelost.

Laat de ketan-rijst met de verse opgewarmde kokosmelk met de daun pandan goed inwerken, *(Blijven roeren)* tot het koud is.

Je kan nu de lempers/lumpers maken, optie: op een sushi-rol, op een sushi matje of los uit de hand met magnetron-folie.,

Maak er een mooi ovale lempers/lumpers van.

Veel succes

