



Wortelpudding

Ingrediënten:

2 personen

8 wortels

2 el kokosrasp

1 tl kaneel

1 snufje gemalen kruidnagelpoeder

1 snufje nootmuskaat

100 ml kokosmelk

Optie: 1 el notenpasta

Bereiding

Maak de wortels schoon, snijd ze in stukken en stoom ze in een stoompan net gaar (ongeveer 10 minuutjes, hangt een beetje van de dikte van de wortel af)

Doe de kokosrasp in een keukenmachine en laat het een minuutje draaien. Voeg de wortel toe en de rest van de ingrediënten. Pureer het tot een gladde puddingachtige moes.

Schep het in twee kommetjes en versier het met kokosrasp.

