



Kokosflan (Tembleque)

Een zijdezachte, trillende kokospudding uit Puerto Rico, gebonden met maïszetmeel en afgewerkt met kaneel. Verfrissend, romig en van nature glutenvrij.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	6	Dessert

Ingrediënten

- 800 ml kokosmelk
- 120 gr suiker
- 80 gr maïszetmeel
- 1 snuf zout
- 1 tl vanille-extract
- 1 tl kaneelpoeder
- 30 gr kokosschilfers

Bereidingswijze

1. Meng in een steelpan een klein deel van de kokosmelk met het maïszetmeel tot een gladde papje zonder klontjes.
2. Voeg de rest van de kokosmelk, de suiker, het zout en de vanille toe en roer alles goed door.
3. Zet de pan op middelhoog vuur en blijf voortdurend roeren met een garde.
4. Blijf roeren tot het mengsel indikt en begint te borrelen, na ongeveer 10 tot 12 minuten.
5. Laat de massa nog een minuutje zachtjes doorkoken tot ze dik genoeg is om aan de lepel te blijven plakken.
6. Giet de kokospudding in een vochtig gemaakte vorm of in individuele ramekins en strijk de bovenkant glad.
7. Laat de tembleque afkoelen tot kamertemperatuur en dan minstens 3 uur opstijven in de koelkast.
8. Rooster ondertussen de kokosschilfers kort in een droge pan tot ze goudbruin zijn.
9. Keer de tembleque om op een bord, bestrooi met kaneel en de geroosterde kokosschilfers en serveer koud.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)