



Nigeriaanse Kpof Kpof

Datum: 16-10-2024
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Kpof Kpof:

- 500 g bloem
- 4 theel. gist
- 2 theel. nootmuskaat
- 4 theel. suiker (naar smaak meer toevoegen)
- 6 mespuntjes zout
- lauwwarm water
- frituurolie
- 2 mango's
- 2 bakjes frambozen
- 250 ml slagroom

Coulis van rode vruchten:

- 250 g rood fruit
- 100 g suiker
- 100 ml water
- citroensap naar smaak

Bereidingswijze:

Doe de bloem, gist, nootmuskaat, suiker, zout bij elkaar en mix deze met de hand. Voeg langzaam het water toe, totdat het deeg een mooi geheel wordt. Laat het deeg 40 minuten gisten in de bak, onder een natte doek en op kamertemperatuur.

Snijd de mango in reepjes. Breng het water voor de coulis aan de kook met de suiker. Roer niet om, wacht tot de suiker gesmolten is. Laat het niet karameliseren. Voeg er de rode vruchten bij en laat zachtjes 10 minuten koken. Mix en zeef de coulis. Voeg eventueel naar eigen smaak wat citroensap toe.

Als het deeg goed gerezen is vorm je met een lepel de balletjes die je in de frituurolie in enkele minuten mooi bruin bakt. Wij serveren deze ballen met slagroom, mango en frambozen en een heerlijke coulis van rode vruchten.