



Tapioca pudding

Datum: 03-09-2025
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 160 g kleine tapioca parels
- 500 ml melk
- 400 ml kokosmelk
- 1 theel. zout
- 2 theel. vanille extract
- 160 g suiker
- fruit zoals: mango / blauwe bessen / frambozen / aardbeien / banaan

Bereidingswijze:

Doe de melk, kokosmelk, suiker, vanille extract en het zout in een steelpannetje. Roer het mengsel goed door elkaar en breng het zachtjes aan de kook.

Als het mengsel kookt zet je het vuur lager en voeg je de mini tapioca parels toe.

Zet het vuur laag tot middelhoog en roer er af en toe met een spatel doorheen. Blijf erbij in de buurt, roer regelmatig en zorg dat de pudding niet verband. Na ongeveer 20 minuten begint de pudding in te dikken en na 25 minuten zie je dat de parels doorzichtig worden. Als alle parels doorzichtig zijn en je geen witte puntjes meer ziet is de pudding klaar.

Schep de pudding over in de schaaltes of glaasjes en laat het afkoelen. Zet ze daarna in de koelkast. Je kunt deze pudding ook warm eten. Voeg naar wens vers fruit toe.

Deze pudding is ook goed voor te bereiden. In de koelkast kun je het prima een dag of twee bewaren. Je kunt voor een etentje dus prima de pudding maken en bewaren. Vers fruit kun je het beste net van tevoren toevoegen.