

KUE LUPIS



Kue lupis zijn ketan schijfjes/driehoekjes van kleefrijst gestoomd en gewenteld in geraspte kokos. Lupis wordt overgoten met een heerlijke saus van Javaanse suiker.

Ingrediënten Kue Lupis

- 500 gram ketan (kleefrijst)
- 100 gram geraspte kokos
- 1,5 kopje santen
- 2 kopjes water
- zout
- bananenblad

Ingrediënten voor de saus

- 4 schijven gula jawa
- 150 ml water
- 1 pandanblad
- zout

BEREIDING

Was de ketan en kook het met 1,5 kopje santen en 2 kopjes water. Voeg er een flinke theelepel zout toe. Liwet en daarna gaarstomen of in een magnetron rijstkoker voor 2 x 17 minuten. Roer de ketan wel na de eerste kooksessie (magnetron) goed door.

Laat de ketan iets afkoelen en rol van de gegaarde ketan worsten met een doorsnede van ongeveer 3 centimeter. Haal de rol uit de folie en wikkel deze in banenblad en verbind de beiden uiteinden.

Kook de verpakte rollen voor ongeveer 12 minuten in bananenblad in een pan met water. Laat ze uitlekken en afkoelen voor ongeveer 10 minuten. Verwijder het bananenblad en snijd de rol in plakken van ongeveer 1 cm.

Stoom de geraspte kokos in een vergiet en voeg hier wat water bij en een halve theelepel zout. Stoom de kokos 10 minuten. Wentel de plakjes ketan door de gestoomde geraspte kokos.

Verhit een pan met 150 ml water, voeg de vier gula jawa schijven toe tezamen met de het pandanblad en een snufje suiker. Breng het aan de kook en wacht totdat alles gesmolten is. Laat de saus afkoelen tot een stroperige saus.

Tot slot giet de saus over de plakjes Kue Lupis.