



Kola Kanda (mit Mukunuwenna)

Dies ist ein traditionelles Rezept (4 Portionen), Kola Kanda wird gewöhnlich vor dem Frühstück gegessen. Es ist sehr nahrhaft.

Ein Halblitergefäß lose mit Mukunuwenna-Blättern gefüllt

1 1/2 Tassen gekochten Reis

ca. 1 Liter Wasser

7 bis 8 gehäufte Esslöffel Kokospulver

1 Teelöffel Salz

Den gekochten Reis mit 1 Tasse Wasser für 10 Sekunden in einen elektrischen Mixer geben dann in einen Topf geben.

Kokosnusspulver in 1/2 Tasse Wasser auflösen und dazu geben. Mit Salz zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze kochen.

Mukunuwenna mit 1-2 Tassen Wasser im Mixer mixen. Den Saft in die siedende Mischung geben und durchrühren. Den Rest des Wassers dazugeben. Vom Feuer nehmen, wenn die Mischung gerade anfängt zu kochen. Dann einige Minuten abkühlen lassen. Servieren mit einem Stück Kuchen.