



*dit boek is  
opgedragen aan:*

**ALLE OUDERS – INCLUSIEF DE ONZE,  
XIAOLING EN BAIDING, RAJ EN  
TINA – DIE EEN LANGE WEG HEBBEN  
AFGELEGD OM IN EEN ANDER LAND EEN  
NIEUW BESTAAN VOOR HUN KINDEREN  
OP TE BOUWEN TERWIJL ZE HUN OUDE  
WERELD MET HUN VERLANGENS EN  
DROMEN MET ZICH MEENAMEN.**

## INHOUD

Inleiding: Je 'Chinese-ish' voelen	9
<b>DEEL EEN De basis van de Chinese keuken</b>	<b>17</b>
Belangrijke informatie om succesvol 'Chinese-ish' te koken	18
Chinese kooktechnieken	20
Zo kook je rijst zonder rijstkoker	22
Zo kook je bijna alle soorten noedels + een paar heerlijke recepten	26
Zo maak je bouillon	50
Zo maak je wontons	56
Zo maak je dumplings	62
Zo maak je gebakken rijst	70
Zo maak je congee	84
Zo maak je iconische smaakmakers	90
Zo roerbak je groenten	96
<b>DEEL TWEE Opstandigheid: zo stel je je ouders teleur</b>	<b>121</b>
Heen en terug	122
Diner voor één	125
Een ode aan eieren	126
Chinese-ish snacks die een beetje raar lijken	145
<b>DEEL DRIE Een bord fruit als teken van liefde</b>	<b>165</b>
De liefde van migrantenouders	166
Chinese favorieten & fijne herinneringen	171
Geweldige gerechten voor een groep	183
Een paar heerlijke nagerechten	195
Dankwoord	216
Register	218

# ROSHEEN

Als je me een paar jaar geleden had gevraagd wat mijn culturele achtergrond is, had je waarschijnlijk elke keer een ander antwoord gekregen, afhankelijk van het jaar en mijn bui. Het gebruikelijke antwoord was meestal iets in de trant van: 'Aziatisch, denk ik. Verschillende soorten Aziatisch.'

Een tijdje leek het me leuk om Russisch te zijn. Als ik mijn achternaam zou veranderen in Kaulikova en de taal zou leren, kon ik vluchten naar Centraal-Azië en daar integreren in de samenleving. Ik zag er niet Chinees of Kasjmirs uit en kon vrij eenvoudig doorgaan voor een Kazachse. Ik heb een poging gedaan om Russisch te leren, maar dat was best moeilijk. Zoals je waarschijnlijk al hebt gemerkt, is identiteit altijd een netelige kwestie voor mij geweest.

Nog steeds heb ik geen duidelijke uitleg of een lekker pakkende tekst die alle diverse etnische identiteiten samenvat die mij maken tot wie ik ben. Er zijn er een aantal die de overhand hebben – de etnische identiteiten die ik vooral vanwege mijn stamboom heb, sommige omdat ik ermee in aanraking ben gekomen. Weer andere vind ik niet relevant, omdat ik me nooit met die culturen heb geïdentificeerd.

Mijn vader komt uit Kasjmir, een omstreken regio tussen India en Pakistan. Kasjmiri's hebben een fascinerende stamboom. Ze zouden een van de 'Verloren Stammen' van Israël zijn, die langs de Zijderoute reisden en zich uiteindelijk vestigden in de pittoreske Kasjmirvallei. De Kasjmirse cultuur is een allegaartje van invloeden uit de omliggende gebieden: Centraal-Azië, Iran, Noordwest-China en het Indiase subcontinent. Hier wordt de conversatie voor sommige mensen verwarrend: Kasjmir is een staat in India, maar ik ben niet Indiaas: ik ben Kasjmirs. In elk geval half.

Mijn moeder werd geboren in Singapore. Haar ouders waren Chinees-Filipijns, maar ze werd op vrij jonge leeftijd geadopteerd door een Euraziatische moeder en een Indonesische vader; dat zijn al zes etnische identiteiten. Mijn oma kon geweldig goed koken, voornamelijk Peranakan-Chinese en Maleise gerechten. Peranakan-Chinezen vormen een etnische groep met een zowel Chinese als Maleise achtergrond. Hun keuken is een combinatie van de invloeden en tradities van beide gebieden met ongelooflijk unieke gerechten. Mijn opa was Indonesiër en werkte als matroos en ingenieur op Nederlandse schepen. Daardoor verschenen ook klassieke Nederlandse gerechten bij mijn moeder op tafel.

De moedertaal van mijn moeder was Hokkien en ze leerde pas Engels op de basisschool. Mijn opa sprak drie talen, maar omdat hij geen Hokkien sprak, kon hij niet met mijn moeder communiceren tot ze op school Engels leerde. Mijn moeders jeugdherinneringen draaien om eten – een gouden tijdperk van bezoeken aan lokale koffiehuisen en eetkraampjes met mijn oma.

Ik werd in 1992 geboren in Singapore. Mijn moeder kwam oorspronkelijk uit Singapore en mijn vader was vrij snel geïntegreerd. Familie van zowel mijn vaders als mijn moeders kant woonden in de buurt.



We vierden Diwali met mijn Kasjmirse familie en Chinees Nieuwjaar met mijn Chinees-Filipijnse familie. Voor mij als kind smolten beide culturen van mijn ouders prachtig en eenvoudig samen. Singaporees zijn betekent dat je jezelf identificeert met de cultuur – de overgrote meerderheid van de bevolking bestaat uit mensen van Chinese, Maleise, Indiase en Euraziatische afkomst. Onze familie behoorde weliswaar niet tot de etnische meerderheid, maar we waren nog altijd Singaporees. Mijn zus en ik spraken bijvoorbeeld, tot afschuw van onze ouders, met een *Singlish* accent.

Toen we in Singapore woonden, was ik nog te jong om de vraag gesteld te krijgen waar ik vandaan kwam. Pas toen we naar Australië verhuisden toen ik wat ouder was, werd ik voor het eerst met die vraag geconfronteerd. Mijn zus en ik gingen naar een heel witte, zeer welgestelde particuliere school in de zuidoostelijke buitenwijken van Melbourne. Er zaten zes Aziatische meisjes op de hele school, allemaal Chinees en allemaal geboren in Australië. Ze waren net zo Australisch als alle andere meisjes, met typisch Australische koekjes en boterhammen met Vegemite in hun lunchtrommel.

Gelukkig spraken mijn zus en ik vloeiend Engels (we lieten het *Singlish* snel achterwege) en omdat Singapore zo vooruitstrevend was, waren we al in aanraking gekomen met de westerse wereld en dus snel gewend.

Het was echter duidelijk dat mijn zus en ik niet gewoon Chinees waren, in die tijd in Australië de bekendste Aziatische etniciteit. Onze gelaatstreken waren meer Euraziatisch met onze grote ogen, lange wimpers en een teint die eerder koel dan warm was. De vraag 'Waar kom je vandaan?' werd steeds vaker gesteld en ik kon nooit een bevredigend antwoord geven. Want ja, waar kom ik eigenlijk vandaan?

Mijn zus en ik hadden in Singapore al vroeg Mandarijn geleerd. In Melbourne gingen we in het weekend naar Chinese les om de taal verder te leren. Ik begon te neigen naar Chinese culturele tradities waarmee ik in aanraking was gekomen om mijn etniciteit eenvoudig te kunnen beschrijven. In die tijd was de Chinese populatie in Melbourne vrij klein en bestond voornamelijk uit Kantoneze immigranten uit Hongkong en een paar van het Chinese vasteland. De Kantoneze keuken was goed vertegenwoordigd en voelde het meest vertrouwd, en dus aten we dat thuis regelmatig. Dit maakte het nog eenvoudiger om mijn Chinese erfgoed te benadrukken wanneer naar mijn culturele achtergrond werd gevraagd.

Nu ik ouder, zelfverzekerder en trotser ben op de culturen die mij hebben gemaakt tot wie ik nu ben, vind ik het belangrijk om al mijn grote etnische identiteiten te noemen. Dat gezegd hebbende, als een vreemde me ernaar vraagt, zeg ik eigenlijk nog steeds: 'Ik ben "Chinese-ish".'

Dit is een kookboek met alle Chinees geïnspireerde recepten die in ons leven zijn gekomen: een keur aan Chinees beïnvloede gerechten uit Zuidoost-Azië, recepten voor een Chinese familiebrunch (*yum cha*) op zaterdag en troosteten uit Hongkong en het Chinese vasteland die ik in Australië ben tegengekomen. Je vindt ook recepten uit Shanghai uit de tijd dat ik daar als tiener woonde, en recepten uit Jo's jeugd in Hunan.

Deze recepten zijn een momentopname van onze reis als jong-Aziatische Australiërs, het voedsel waarmee we onze cultuur omarmen (of in Jo's geval keihard ontkennen) terwijl we onze weg zoeken in de westerse wereld. Dit is geen regionaal Chinees kookboek en ook geen kennismaking met de Chinese keuken. Dit is ons 'Chinese-ish' verhaal: opwindend, krokant, smakelijk, kleurrijk en ongelooflijk lekker. Dit zijn onze tips en trucs, ontstaan tijdens lange avonden in professionele keukens, maar ook uit respect voor traditie en voor de recepten van onze families. Dit boek is net zo modern en onconventioneel als wij.

**ALS EEN VREEMDE ME ERNAAR VRAAGT, ZEG IK EIGENLIJK NOG STEEDS: 'IK BEN "CHINESE-ISH".'**

## CHAR KWAY TEOW

In deze rokerige, glibberige, vette en rijke noedels prijken zachte stukjes ei. Dit recept is voor één portie, want je krijgt niet die gebakken smaak als je de noedels in een te volle pan bakt. Vermenigvuldig het recept voor meer personen. Als je weinig tijd hebt, kun je ook kant-en-klare sambal oelek gebruiken in plaats van de chilipasta.

### VOOR 1 PERSOON

#### VOOR DE CHILIPASTA

5 gedroogde Szechuan chilipepers (zie opmerkingen) of andere milde gedroogde chilipepers, geweekt in water en uitgelekt

2 verse rode chilipepers  
3 sjalotjes  
1 tl plantaardige olie  
snufje zout

#### VOOR DE SAUS

1½ tl donkere sojasaus  
½ tl ketjap manis  
1 tl vissaus  
1 el lichte sojasaus

80 ml gesmolten reuzel (zie opmerkingen) of plantaardige olie  
2 teentjes knoflook, fijngehakt  
125 g verse, brede rijstnoedels (o.a. toko)  
25 g verse, brede eiernoedels (o.a. toko)  
½ Chinees gedroogd varkensworstje (zie opmerkingen), in dunne schuine plakjes  
4 plakjes gebakken viscake (zie opmerkingen)  
4 rauwe gamba's, gepeld en schoongemaakt  
1 ei, losgeklopt  
1 handvol taugé  
30 g Chinese bieslook (o.a. toko), in drie stukken

Pureer alle ingrediënten voor de chilipasta in een keukenmachine fijn en zet apart. Je hebt voor elke portie noedels 1 eetlepel chilipasta (of sambal oelek) nodig. Bewaar de rest van de chilipasta maximaal een week in een luchtdicht afgesloten bakje in de koelkast.

Meng alle ingrediënten voor de saus in een kleine kom en zet apart.

Verhit de reuzel of de olie in een wok of koekenpan op hoog vuur tot deze begint te roken en bak hierin de knoflook 10 tot 15 seconden, tot het aroma vrijkomt. Voeg de rijstnoedels en de eiernoedels toe. Roerbak 30 seconden op hoog vuur en voeg dan de Chinese worst, de viscake en de gamba's toe. Roerbak 2 tot 3 minuten op hoog vuur tot het vet uit de worst begint te smelten en de noedels licht gebakken zijn.

Voeg de saus en 1 eetlepel chilipasta of sambal oelek (of meer als je van pittig houdt) toe en meng goed.

Schuif de noedels in de pan aan de kant en voeg het losgeklopte ei, de taugé en de Chinese bieslook toe. Bak 30 tot 40 seconden op hoog vuur tot de bieslook begint te slinken.

Meng alles door elkaar, schep op een bord en serveer direct.

#### OPMERKINGEN

Reuzel is een smaakvol varkensvet dat in de traditionele Chinese keuken wordt gebruikt. Het is (eventueel op bestelling) verkrijgbaar bij de ambachtelijke slager. Je kunt ook het vetlaagje gebruiken dat ontstaat als je bouillon maakt (zie pag. 51-53). Chinese gedroogde worst en gebakken viscake vind je in de koeling bij goed gesorteerde Aziatische supermarkten. Gedroogde Szechuan chilipepers zijn lange, rode chilipepers met een intense smaak en verkrijgbaar bij de toko.





GEVOUWEN  
DRIEHOEK



TASJE



GEVOUWEN  
RECHTHOEK



BUIDELTJE

# WONTONS OP DRIE MANIEREN



ENVELOP

ELK VOOR 1 TOT 2 PERSONEN

## IN BOUILLON

500 ml hete bouillon (zie pag. 51)  
1 tl zout  
¼ tl gemalen witte peper  
1 el fijngesneden lente-ui  
8-12 hete gekookte wontons  
(zie pag. 57-58)  
geblancheerde groene  
bladgroenten, voor erbij

Breng de bouillon op smaak met  
het zout en de peper. Voeg de lente-  
ui, de wontons en de bladgroenten  
toe en serveer.

## IN RODE SZECHUAN DRESSING

22 el chiliolie (zie pag. 94 of  
chiliolie van het merk  
Lao Gan Ma, o.a. toko)  
1 tl lichte sojasaus  
1 el Chinkiangazijn of Chinese  
zwarte azijn (o.a. toko)  
1 el sesamolie  
1 tl fijngehakte knoflook  
1 tl fijngehakte gember  
8-12 hete gekookte wontons  
(zie pag. 57-58)  
geroosterd sesamzaad en lente-  
uiringetjes, ter garnering

Meng de chiliolie met de sojasaus,  
de azijn, de sesamolie, de knoflook  
en de gember. Schenk de dressing  
over de wontons, garneer met het  
sesamzaad en de lente-uiringetjes  
en serveer.

## GEFRITUURD

plantaardige olie, om in te frituren  
8-12 ongekookte wontons  
(zie pag. 57-58)  
zoetzure saus (kant-en-klaar),  
voor erbij

Verhit de plantaardige olie tot  
180 °C (controleer de temperatuur  
met een frituurthermometer).  
Frituur de wontons in porties  
2 tot 3 minuten, tot ze krokant  
en goudbruin zijn. Serveer met  
zoetzure saus.



VISVORM



VERPLEEGSTERSKAPJE



DRIEHOEKIG





# CONGEE MET VIS

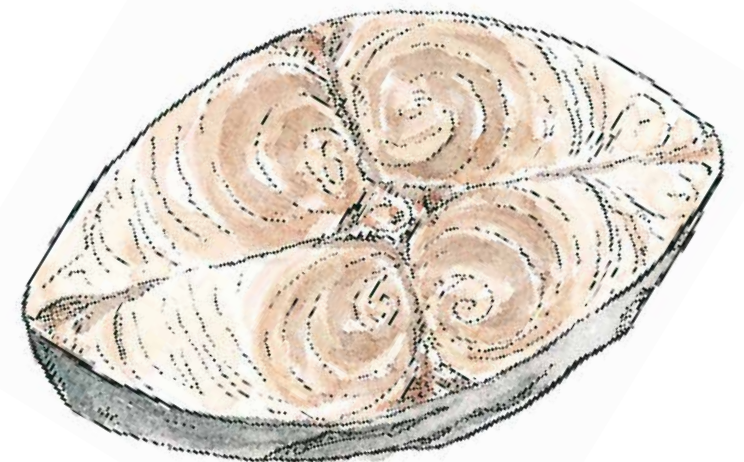
Koop voor dit gerecht zo vers mogelijke vis. In een recept dat zo eenvoudig is als dit zal de kwaliteit van de vis enorm opvallen. Ik raad je ook af om zoetwatervis te nemen, omdat die soms een beetje gronderig kunnen smaken. Leng, kabeljauw of skrei hebben een neutralere smaak en zijn een betere keuze. Mijn zus bestelde dit gerecht altijd bij een Kantonees restaurant in Glen Waverley, een voorstad van Melbourne, waar we na de Chinese les op zaterdagochtend naartoe gingen. Ik keek toe hoe ze een grote scheut chilisaus en sojasaus erdoor roerde, waardoor het melkwitte oppervlak een appetijtelijk goudbruine kleur kreeg met kleine poeltjes chiliolie. Haar *congee* bleek de perfecte combinatie van zijdezachte rijst, perfect gegaarde witvis, pittige gember en chiliolie. Misschien niet iets voor de puristen, maar absoluut erg lekker.

## VOOR 4 PERSONEN

500 g basis congee (zie pag. 85)  
500 g heel verse witvisfilets, zoals leng,  
kabeljauw of skrei, in dunne plakjes  
1 tl zout  
1 lente-ui, in ringetjes  
1 tl fijngesneden gemberwortel  
sojasaus en chiliolie (zie pag. 94 of  
chiliolie van het merk Lao Gan Ma,  
o.a. toko)

Voeg de congee toe aan een grote pan en breng aan de kook. Voeg de vis toe, zet het vuur uit en laat 10 minuten met een deksel op de pan staan.

Zet de pan op matig vuur, voeg het zout toe en laat 3 tot 4 minuten zachtjes koken. De vis moet nu perfect gaar zijn. Verdeel de congee over vier kommen. Strooi de lente-ui en de gember erover, besprenkel met sojasaus en chiliolie en serveer.





## DRIE AARDSE SCHATTEN

Dit heerlijke, huiselijke, Noord-Chinese roerbakgerecht bestaat uit krokant gebakken aardappel, zachte aubergine en knapperige paprika, gemengd met een geurige knoflooksaus. Elke groente biedt een andere textuur.

We gebruiken hier de zogenaamde *tou wei suan*-techniek (头尾蒜), waarbij gehakte knoflook zowel aan het begin als aan het eind van het bereidingsproces wordt toegevoegd. Door de warme, gekaramelliseerde smaak van gebakken knoflook en de buitengewone geur van net aan gebakken knoflook krijgt het gerecht een ongelooflijke diepgang.

### VOOR 4 PERSONEN

1 grote aubergine, in kleine blokjes  
1 tl zout  
60 g maïszetmeel  
250 ml plantaardige olie  
1 kruimige aardappel, geschild,  
in de lengte gehalveerd en  
in schijfjes van 1 cm  
1 groene paprika, in kleine stukjes  
4 teentjes knoflook, fijngehakt

### VOOR DE SAUS

2 el water  
2 el lichte sojasaus  
½ tl donkere sojasaus  
¼ tl fijne kristalsuiker  
1 tl maïszetmeel  
geroosterd sesamzaad, ter garnering

Bedek de aubergineblokjes met water en voeg het zout toe. Laat 15 minuten weken, laat goed uitlekken en dep droog met keukenpapier. Meng de aubergineblokjes met het maïszetmeel en zet apart.

Verhit de olie in een wok of koekenpan tot hij rookt en bak de aardappelschijfjes tot ze goudbruin en gerimpeld zijn. Laat uitlekken en zet apart.

Bak de aubergineblokjes in dezelfde olie tot ze zacht zijn, laat uitlekken en zet apart.

Bak de paprika kort, tot hij felgroen wordt. Schep uit de olie en zet apart bij de andere groenten.

Meng alle ingrediënten voor de saus in een kleine kom. Haal de olie op 1 eetlepel na uit de pan. Voeg de helft van de knoflook toe, bak tot het aroma vrijkomt en voeg dan de saus toe. Breng aan de kook, voeg de groenten weer toe aan de pan en meng door de saus. Voeg de rest van de knoflook toe, bak 1 minuut op hoog vuur, garneer met de sesamzaadjes en serveer.



# ROMIGE NOEDELS MET TOFU EN SOJA-AZIJDRESSING

Tofu wordt in de westerse wereld niet op waarde geschat. Ik geef toe dat hij zijn smaak niet mee heeft, maar hij is een uitstekende drager voor andere smaken. Zachte tofu met een eenvoudige dressing of krokante goudkleurige tofuballetjes in een roerbakschotel: tofu is echt een van mijn favoriete ingrediënten.

Toen ik mijn verstandskiezen had laten trekken, at ik elke dag tofu met sojasaus en chilipeper. Dit gerecht doet me denken aan die tijd. In dit geval wordt tofu getransformeerd tot een romige saus die als een fluweelzacht dekenkje om de noedels ligt. De pittige dressing maakt je smaakpapillen wakker.

## VOOR 1 PERSOON

150 g verse of gedroogde dunne tarwenoedels  
300 g stevige tofu  
¼ tl zout  
¼ tl fijne kristalsuiker  
1 el water

## VOOR DE SOJA-AZIJDRESSING

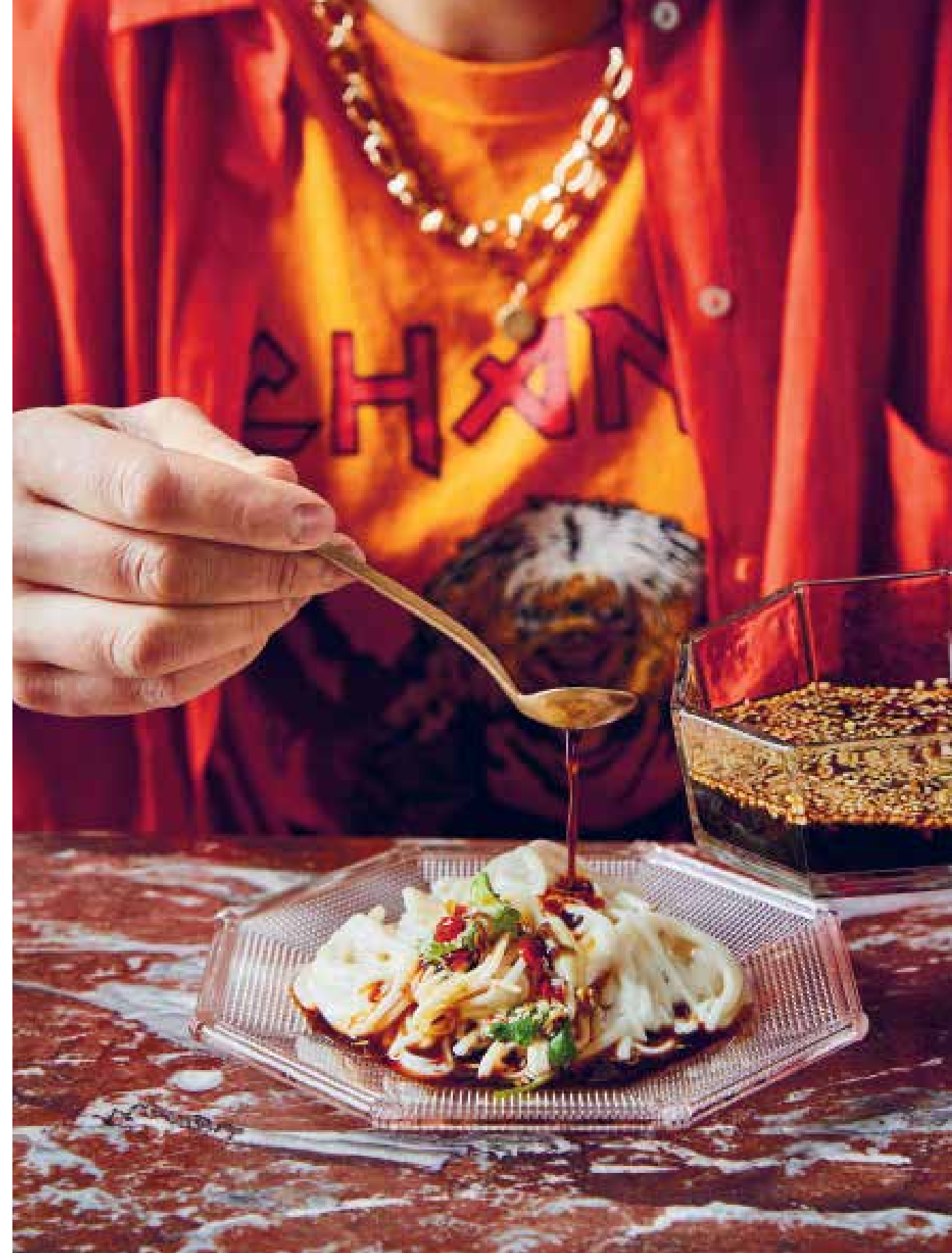
1 el lichte sojasaus  
1 el water  
1 tl Chinkiangazijn of Chinese zwarte azijn (o.a. toko)  
1 tl geraspte gember  
1 tl geraspte knoflook  
1 rode chilipeper, fijngesneden  
1 groene chilipeper, fijngesneden  
1 lente-ui, fijngesneden  
4 takjes koriander, fijngesneden  
2 tl sesamzaad

Breng een grote pan water aan de kook en kook de noedels zoals aangegeven op de verpakking. Laat goed uitlekken en zet apart.

Laat de tofu uitlekken en breek in stukjes. Pureer de tofu met het zout, de suiker en het water in een keukenmachine helemaal glad.

Meng de uitgelekte noedels door de tofupuree tot de noedels goed zijn bedekt.

Meng alle ingrediënten voor de soja-azijndressing in een kleine kom. Schep de dressing over de noedels, roer goed en serveer direct.



# KROKANTE GARNALENBALLETTJES MET GEFERMENTEERDE-CHILIDIP

Al het goede van garnalentoast in één perfecte hap! Voor dit recept heb je dezelfde garnalenmousse nodig als voor de klassieke garnalentoast, maar hier wordt hij in panko gerold en krokant gefrituurd. Doop de balletjes in een zoute, pittige gefermenteerde-chilidip voor de perfecte snack.

## VOOR 4 PERSONEN

### VOOR DE GARNALENBALLETTJES

400 g rauwe garnalen, gepeld en schoongemaakt

1 eiwit

1 tl vissaus

½ tl zout

1 tl fijne kristalsuiker

1 el maïszetmeel

1 tl sesamololie

gemalen witte peper, naar smaak

100 g panko (Japans broodkruim, o.a. toko)

500 ml plantaardige olie

Voeg alle ingrediënten voor de garnaleneballen toe aan een keukenmachine en pureer tot een gladde pasta.

Strooi de panko op een bakplaat. Rol met natte handen 1 eetlepel garnalenpasta tot een balletje en rol het balletje door de panko. Herhaal met de rest van de pasta.

Verhit de plantaardige olie in een koekenpan tot 170 °C (controleer de temperatuur met een frituurthermometer) en frituur de garnaleneballen in porties goudbruin. Laat uitlekken en serveer met de gefermenteerde-chilidip (zie hieronder).

### GEFERMENTEERDE-CHILIDIP

1 el Hunan gezouten chilipepers (zie pag. 93)  
of kant-en-klare gefermenteerde-chilipasta

1 tl lichte sojasaus

1 tl bouillon (zie pag. 51) of kant-en-klare bouillon  
van goede kwaliteit

½ tl sesamololie

Meng alle ingrediënten in een kom. Roer door en breng indien nodig verder op smaak.



# SOEP MET VARKENS- KRABGEHAKTBALLEN

Dit traditionele gerecht, ook wel bekend als *bakwan kepiting*, is afkomstig van de Peranakan-Chinezen uit Singapore en Maleisië, wiens keuken *nyonya* wordt genoemd.

Bij deze malse krab-varkensgehaktballen in een delicate bouillon, geurig door de geroosterde knoflook en kleurrijk door de koriander, hoef je alleen nog maar een kom gestoomde rijst te serveren. Als je zelf je krabvlees gaat plukken, dan heb je een krab van ongeveer 1,2 tot 1,5 kg nodig. Bij gespecialiseerde viswinkels is ook vers (ingevroren) krabvlees verkrijgbaar.

## VOOR 4 PERSONEN

2 el plantaardige olie  
225 g bamboescheuten uit blik,  
uitgelekt  
6 teentjes knoflook, fijngehakt  
500 g varkensgehakt  
400 g gekookt krabvlees  
¼ tl gemalen witte peper,  
plus extra naar smaak  
2 el lichte sojasaus,  
plus extra naar smaak  
1 ei  
2 l bouillon (zie pag. 51 of kant-en-  
klare bouillon van goede kwaliteit)  
zout, naar smaak  
½ bosje koriander, blaadjes en  
steeltjes apart  
gestoomde rijst en fijngesneden  
rode chilipeper

Verhit de olie in een grote, hoge pan of soeppan op middelhoog vuur. Voeg de bamboescheuten en de knoflook toe en bak tot de aroma's vrijkomen. Zet het vuur uit.

Voeg de helft van de gebakken bamboescheuten en knoflook toe aan een kom. Laat afkoelen en meng dan met het varkensgehakt, het krabvlees, de witte peper, de sojasaus en het ei. Laat 1 uur marinieren.

Voeg de bouillon toe aan de rest van de bamboescheuten en de knoflook in de pan en breng op middelhoog vuur aan de kook. Breng op smaak met zout, extra sojasaus en witte peper. Voeg de koriandersteeltjes toe en zet het vuur laag.

Maak gehaktballen van het varkensgehakt-krabmengsel en voeg voorzichtig toe aan de pruttelende soep. De ballen zijn gaar zodra ze boven komen drijven.

Schep de soep in vier kommen en verdeel de ballen erover. Garneer met het korianderblad en serveer met gestoomde rijst en fijngesneden rode chilipeper.



# SAGOPUDDING OP HONGKONGSE WIJZE

De fruitige, rijke smaken van deze sago pudding doen denken aan mangopudding. De citrusmaak van de pomelo en de stukjes zoete mango maken dit een van mijn favoriete desserts aller tijden, met name tijdens het mangoseizoen. Als je geen pomelo kunt vinden, is rode grapefruit een goede vervanger.

## VOOR 2 PERSONEN

250 g mangoblokjes, plus extra voor erbij  
80 ml koffiemelk  
80 ml water  
1 tl fijne kristalsuiker, naar smaak (optioneel)  
60 g sagoparels (o.a. toko), gekookt zoals aangegeven op de verpakking  
2½ el kokosmelk  
2 el pomelopulp (zie opmerking) of  
1 el rodegrapefruitpulp

Pureer de mango met de koffiemelk en het water in een keukenmachine. Voeg alleen suiker toe als de mangopuree niet zoet genoeg is naar jouw smaak en pureer, tot de suiker volledig is opgelost.

Meng de sago met de mangopuree, verdeel over twee gekoelde serveerschaltjes en sprenkel de kokosmelk erover. Garneer met de extra mangoblokjes en de pomelopulp.

## OPMERKING

Pomelo is verkrijgbaar bij de toko. Verdeel de pomelo in partjes, verwijder het witte vlies en haal de pulp uit elkaar.

