



Mariyas Num Ko

Zutaten

100 g Reismehl
30 g Tapioka-Pulver
500 ml frische Kokosnussmilch
600 ml Wasser
125 g Zucker
20 g Mung Dal
5 g Khmer-Salz
1 Esslöffel Sonnenblumenöl

2 Passionsfrüchte
Nüsse, Pomelo-Stücke und
Pfefferminzblätter zur Dekoration
nach Belieben

Zubereitung

Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch herauslösen und kühl stellen.
Mung Dal anbraten und zur Seite stellen.
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen rühren bis eine glatte Paste entstanden ist.
Die Mischung in einen Topf geben und bei niedriger Hitze eine Stunde unter ständigem Rühren kochen.
Die Mischung auf ein Blech löffeln und mit einem angefeuchteten Spatel flach drücken.
Mung Dal auf der Mischung verteilen.
15 Minuten bei 100°C dämpfen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.
Nach völligem Erkalten, reisförmige Fladen ausstechen und diese auf dem Passionsfruchtspiegel anrichten.
Nach Belieben mit Nüssen, Pomelo-Stücken und Pfefferminzblättern dekorieren.