



Köleskása kókusztejjel és kardamommal

🕒 35—40 Perc 🍏 🍏 🍏

Elkészítés

- 1 Első lépésként forraljuk fel egy lábasban a kölest vízzel és kókusztejjel. Keverjük bele a fűszereket (kardamom, gyömbér, szegfűszeg és egy csipet só), és közepes lángon, folyamatos keverés mellett főzzük addig, amíg a köles megduzzad és megpuhul. Ez nagyjából 15 percet igényel.
- 2 Az érett banánt pépesítsük villával egy tálban, és körülbelül 10 perc elteltével keverjük a köleshez.
- 3 Mossuk meg a bogyós gyümölcsöket és díszítsük a kész köleskását az almaseletekkel és a többi feltéttel. A fűszerek szerelmesei egy csipet fahéjjal is megszórhatják.

Összetevők 2 fő részére

🍏 = Kotányi Produkte

0.5 teáskanál	🍏 Kardamom, őrölt
0.5 teáskanál	🍏 Gyömbér, őrölt
0.5 teáskanál	🍏 Szegfűszeg, őrölt
125 g	Finomszemű köles (átöblítve)
250 ml	Víz
200 ml	Bio kókusztej
	🍏 Tengeri só, durva szemű
1 db	Banán (érett)

Feltét

1 csésze	Friss áfonya
1 csésze	Eper
1 csésze	Szedér/málna
1 zacskó	Almachips
3 evőkanál	Kakaóbab

