Maispap

Abu, uit het kinderboek ***Hé, wie ben jij?*** eet iedere dag maispap van geitenmelk met mais(meel). In Oost Afrika wordt het *ugali* genoemd. In basis is het een eenvoudig gerecht dat bestaat uit melk en maismeel, maar je kunt het nog lekkerder maken door er wat extra's aan toe te voegen. Hieronder vertellen we je hoe je dat doet.
Dit recept is voor 4 personen.



INGREDIËNTEN

- 60 g maismeel
- 1/2 kopje (geiten)melk
- 25 g suiker
- 1 eetlepel boter
- enkele druppels vanille of zakje vanillesuiker
- 1 theelepel kaneel

BEREIDING

1. Maak het meel aan met iets van de melk en breng de rest van de melk aan de kook.
2. Voeg het meel en de suiker toe en kook de pap onder voortdurend roeren in ongeveer 20 minuten gaar.
3. Roer de boter erdoor, laat de pap grotendeels afkoelen
4. Roer dan de vanille erdoor en bestrooi de pap met kaneel.

EET SMAKELIJK!

Bron: Smulweb