Desserts / Thailand

Thais Kokosijs

No-churn kokosijs gemaakt met volle kokosroom en palmsuiker, zonder machine ingevroren tot een dichte, romige massa die op de tong smelt in een golf van tropisch vet – de karamel-melasse-diepte van de palmsuiker loopt als een donker lint door de schone witte kokosnoot. Geserveerd in een kleine wafelkegel of over plakkerige rijst op straat, dit is een geperfectioneerde eenvoud.

Tijd 390 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 ml Kokosroom, volvet (geen kokosmelk)
- ☐ 80 g Palmsuiker, geraspt of gebroken (niet geraffineerd wit)
- ☐ 3 g Fijn zeezout
- ☐ 3 hele eierdooiers
- ☐ 60 ml gecondenseerde kokosmelk (of gewone gezoete gecondenseerde melk)
- ☐ 1 blad Pandanblad, vastgebonden in een knoop (optioneel)
- ☐ 20 g geroosterde kokosvlokken (gezoet of ongezoet)
- ☐ 15 g Geroosterde pinda's, grof gemalen (optioneel)

Zo maak je het.

01 Combineer de kokosroom, geraspte palmsuiker, fijn zout en het gebonden pandanblad in een middelgrote pan. Verwarm op middelhoog vuur, onder regelmatig roeren, tot de palmsuiker volledig is opgelost – ongeveer 5 minuten. De palmsuiker zal langzaam oplossen en de vloeistof zal veranderen van puur wit naar warm ivoor-amber naarmate de karamelverbindingen van de suiker integreren. Doe dit niet overhaast op hoog vuur; de kokosroom verschroeit gemakkelijk op de bodem van de pan en kan een gekookte, blikkerige smaak ontwikkelen. Zodra de suiker volledig is opgelost, proef je de basis: deze moet duidelijk zoet en licht zout zijn en de karakteristieke milde melasse-noot van de palmsuiker onder de kokosnootrijkdom dragen. Verwijder het pandanblad en haal van het vuur.

02 Klop de eidooiers en de gecondenseerde melk samen in een middelgrote kom tot het mengsel lichtgeel en glad is. Temper nu de hete kokosnootbasis in de dooiers: giet een dunne, langzame stroom van de warme kokosnootbasis in het dooiermengsel, voortdurend en krachtig kloppend. Voeg de eerste paar eetlepels toe in een heel dun straaltje; de dooiers moeten geleidelijk in temperatuur gelijk worden met de hete vloeistof voordat je het grootste deel toevoegt. Zodra je ongeveer een derde van de hete kokosnootbasis hebt toegevoegd, is het dooiermengsel warm en veilig om snel te combineren - giet de rest in een gestage stroom erbij terwijl je blijft kloppen. Deze techniek voorkomt dat de dooiers gaan klauteren. Doe het gecombineerde mengsel terug in de pan en kook op middelhoog vuur, onder voortdurend roeren met een siliconen spatel in achtvormige bewegingen, totdat het mengsel iets dikker wordt en de achterkant van de spatel bedekt – ongeveer 3 tot 4 minuten.

03 Laat de custardbasis afkoelen tot kamertemperatuur en zet hem vervolgens minstens 1 uur in de koelkast tot hij volledig koud is (bij voorkeur een hele nacht). Dit voorkoelen verkort de invriestijd dramatisch en verbetert de uiteindelijke textuur. Giet de koude vla in een ondiepe, diepvriesbestendige bak (een metalen broodvorm werkt goed). Zet het 2 uur in de vriezer tot de randen stevig bevroren zijn, maar het midden nog zacht en papperig is. Haal het uit de vriezer en klop krachtig met een vork of handmixer, waarbij de ijskristallen worden gebroken en er lucht doorheen wordt opgenomen. Zet terug in de vriezer voor nog eens 2 uur. Herhaal deze beat-and-freeze-cyclus nog een keer voor het meest vloeiende resultaat. Laat voor de laatste bevriezing minimaal 2 uur ongestoord staan totdat het volledig is uitgehard. De no-churn-methode is langzamer dan een machine, maar de klopcycli breken grote ijskristallen af in fijne ijskristallen – het verschil tussen korrelig en romig.

04 Schep het ijs in kleine kommen, wafelkegels, of – authentiek – in een kleine portie, geserveerd met gestoomde kleefrijst. Strooi de geroosterde kokosnootvlokken over de bovenkant van de schep en voeg eventueel de gemalen pinda's toe. Het contrast van koud, romig ijs met warme kleefrijst of kleefrijst op kamertemperatuur is een klassieke Thaise straatcombinatie. Serveer onmiddellijk; het ijs smelt snel in warme omgevingen. De geroosterde kokosnoot voegt knapperigheid toe en versterkt de kokossmaak, terwijl de pinda's een zoute, geroosterde tegenhanger van de zoetheid vormen. Bij straatstalletjes wordt dit ijs soms geserveerd met suikermaïs, bruine bonen of taro – wees niet verrast door deze traditionele toevoegingen.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / coconut-ice-cream