

Roti kukus recept

 ± 1.5 uur

 8 personen



Roti kukus, heb je er al van gehoord? Dit is een heerlijk Indonesisch gestoomd zoet brood dat zeker weten bij je in de smaak gaat vallen. De textuur van deze lekkernij is zo lekker luchtig, dat de meeste mensen niet kunnen stoppen met het eten ervan. In plaats van dat de 'cake' wordt gebakken, wordt deze lekkernij dus gestoomd. Dat is weer eens wat anders en maakt het super leuk om dit gerecht eens te maken. Het beste van alles is dat je met een aantal ingrediënten vrij eenvoudig deze lekkernij op tafel kunt hebben staan. Reden genoeg dus om zelf dit brood te maken. Lees snel verder voor ons roti kukus recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram witte basterdsuiker;
- 1 theelepel vanille extract;
- 250 gram zelfrijzend bakmeel;
- 2 theelepels citroenrasp;
- Bakspray;
- Eventueel: Taartpan PME rond Ø17,5 x 7,5cm.

Overige benodigdheden:

- 4 eieren, maat M;
- Snufje keukenzout;
- 2050 milliliter water;
- Stoompan Ø20 cm.

Recept

1. Doe circa 2 liter water in de stoompan.





- Tip!** Prik met een satéprikker in het brood. Als de prikker er droog uitkomt, is het brood gaar.

volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Taartpan PME rond Ø17,5 x 7,5cm (Art.nr.: RND073)
- 1 x Molen de Hoop Zelfrijzend bakmeel 1kg (Art.nr.: DH74)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Molen de Hoop Citroenrasp 100gr (Art.nr.: DH47)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

