

Rezepte aus Vanuatu

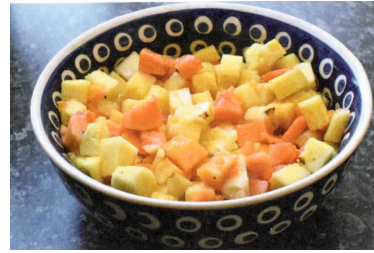
Papaya-Ananas-Salat

4 Portionen

2 Tassen reife gewürfelte Papaya

2 Tassen gewürfelte Ananas

6 EL Zitronensaft



Alle Zutaten gut vermischen und 30 Minuten kühl stellen.

Ingwer Kuchen

Für 1 Blech

200 g Butter

330 g Zuckerrübensirup

400 g Zucker

500 g Mehl

1 EL Backpulver

1 Messerspitze Natron

1 TL Zimt

½ TL Salz

3-4 EL geriebener Zitronensaft

200 ml warme Milch

2 Beutel Schlagcremepulver

400 ml Kokosmilch



Butter, Zuckerrübensirup und Zucker schmelzen und abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver, Natron, Zimt, Salz, Ingwer und Zitronenschale vermischen. Die Butter-Zuckermischung dazugeben und gut verrühren. Nach und nach die warme Milch unterrühren. Den Teig auf ein hohes Backblech geben und bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

Schlagcremepulver mit der Kokosmilch aufschlagen und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

Süßkartoffelsalat (vegetarisch)

4 Personen

3 Süßkartoffeln

3 Möhren

3 hartgekochte Eier

4-5 EL Mayonnaise

Salz

Pfeffer

Süßkartoffeln und Möhren schälen, würfeln und in leicht gesalzenem Wasser nicht zu weichkochen. Abkühlen lassen. Eier achteln, alles locker vermischen, die Mayonnaise unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 Stunde kühl stellen.