

MBOURAKE

Ingrediënten

- 200 g gedroogd brood
- 40 pindanoten
- een half potje pindakaas
- 3 eetlepels suiker
- 4 zakjes vanillesuiker



Bereiding

Pel de pindanootjes en doe ze in de stampot. Stamp de nootjes fijn. Als je geen stampotje hebt, kan je de nootjes ook in kleine stukjes hakken met een mes.

Verkruimel er het droge brood bij. Je kan het ook raspen boven de kom.

Doe er de suiker en vanillesuiker bij en stamp alles nog eens.

Meng er vervolgens de pindakaas onder met een lepel tot je een vast 'deeg' hebt.

Was je handen. Rol kleine bolletjes van de mbouraké in je handen.

Leg de bolletjes op een mooie schaal. Je bent klaar voor het feest!



Dit recept op oma's wijze is een lekker hapje uit Gambia. Awa en Hamad zijn er dol op en ook de kinderen die bij ons op bezoek komen in de Baobabklas lusten het wel! Met dit recept kan je een klein hapje maken voor een klas van +/- 20 kinderen.

