

'24

week  
van  
gebed  
voor eenheid

## RECEPT

# Zoom Koom

## het Burkinese welkomstdrankje

**Zoom Koom (letterlijk vertaald: meelwater) is een typisch Burkinese welkomstdrankje. De bestanddelen tamarinde, ananas, chili en gember geven het de karakteristieke smaak met de nodige pit.**

Voor het maken van het tamarindewater, de basis van dit drankje:

- 600 gram tamarinde\*
- 3 liter water (voor ongeveer 25 glazen)

Voor het drankje:

- 200 gram gierstmeel
- 200 gram suiker
- twee geschilde stukken gember, duim-grootte
- 2 ananassen, ontdaan van schil en in blokjes gesneden
- 1 snufje chilipoeder (wanneer je wat pit prima vindt)

\* Tamarindepeulen koop je bij een toko of bijvoorbeeld Turkse supermarkt

Eerst, maak je het tamarindewater. Breek de schil en verwijder het vlies wat daaraan vast zit. Doe de peulen in een grote pan met water en kook ongeveer een half uur. Roer en plet de tamarinde tijdens het koken zo nu en dan met bijvoorbeeld een spatel. Na het koken laat je het geheel afkoelen en zeef je het mengsel door een zeef of een doek. Het gezeefde water vormt de basis voor het welkomstdrankje.

Van de gember en de stukjes ananas maak je nu, in de keukenmachine of blender, een gladde massa. Daar doe je het gierstmeel bij. Na een paar minuten mixen wordt het een egaal en glad mengsel. Eventueel kan je alvast een klein beetje tamarindewater toevoegen.

De suiker en (wanneer je voor de pittige variant gaat) de chilipoeder voeg je nu toe. Beetje voor beetje doe je er nu het tamarindewater bij. Als laatste stap zeef je het mengsel nog een keer door een zeef.

Het drankje smaakt het beste wanneer het gekoeld is.