

# Kokosflan

## Ingrediënten

- 1 blikje gezoete geconcentreerde melk (397 gram)
- 1 blikje melk
- 3 eieren, gescheiden
- 50 gram gemalen kokos
- 80 gram suiker

## Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 3.
2. Meng de geconcentreerde melk met de gewone melk. Voeg 3 eigelen toe, meng goed.
3. Voeg de kokos toe.
4. Sla de eiwitten stijf met een snufje zout.
5. Maak van 80 gram suiker met een scheutje water caramel. Doe deze caramel in een niet ingevette cakevorm. Meng voorzichtig de eiwitten door het melkmengsel. Giet de massa op de caramel.
6. Zet de vorm in een met water gevulde ovenschaal in de oven (au bain marie); haal deze eruit als een scherp mes er droog uitkomt.
7. Laat de flan in de vorm afkoelen. Zet in de koelkast.
8. Als de flan geserveerd wordt, moet deze worden omgedraaid; de randjes kunnen voorzichtig worden losgesneden. De flan kan de dag erna gegeten worden.