

## Laplap (*aus Vanuatu*)

### Bananenblättern

1,2 Kg Taro- oder Maniokwurzel  
Salz & Pfeffer  
250ml Kokosmilch  
2 Tomaten  
500g Maniokblätter

250ml Kokosmilch

Eine Auflaufform mit auslegen (ggf. vorher kurz in heißem Wasser einweichen, um die Blätter weicher zu machen).  
grob raspeln, mit würzen und in die Form geben.  
darüber verteilen und einziehen lassen.  
achteln und in der Form verteilen.  
grob hacken und auf den Taro-/Maniokwurzeln verteilen. Weitere darüber verteilen. Mit einem weiterem Bananenblatt die Auflaufform abdecken.  
Bei 190°C etwa 1 Stunde backen.

### Kokos-Sauce:

5 Frühlingszwiebeln,  
1 Chilies,  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Ingwer  
1 TL Kokosöl

2 Kaffirblätter

50g Mehl  
460ml Kokosmilch  
Salz & Pfeffer

und hacken.  
in einem Topf mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Chilies und Ingwer erhitzen.  
hinzugeben und ca. 5 Minuten braten.  
Blätter wieder entfernen.  
langsam und unter Rühren in den Topf sieben.  
beigeben und gut Rühren bis die Sauce eindickt. Mit würzen.

Zum Servieren, Laplap auf, mit Bananenblatt ausgelegten, Tellern verteilen und mit der Kokos-Sauce übergießen.

**Ergibt: 1 große Auflaufform (ca. 5 Personen)**

**Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde**

**Backzeit: 1 Stunde**