NASAMP / NASAMP



Boodschappenlijstje
150 gram maismeel
150 gram verse bessen en frambozen
30 gram walnoten en/of amndelen
450 ml water
Ahorn siroop, naar smaak

Zo maak je NASAMP
Doe water, maismeel, bessen en noten in een pan.
Breng het water aan de kook en laat het 5 minuten zacht doorkoken.

Zet dan het gas laag en en laat het mengsel +/- 15 minuten sudderen.
Roer het regelmatig door, ook om te kijken of het water al opgenomen is.
Als de Wampanoag na 15 minuten droog is schep je het in een kom.

Druppel dan ahornsiroop over de NASAMP, naar smaak

NASAMP / NASAMP



Shopping list
150 grams cornmeal
150 grams fresh berries and raspberries
30 grams walnuts and/or almonds
450 ml water
Maple syrup, to taste

How to make NASAMP
Put water, cornmeal, berries, and nuts in a pan.
Bring the water to a boil and let it boil softly for 5 minutes.

Then turn down the heat and let the mixture simmer for +/- 15 minutes.
Stir it regularly, also to check if all the water has been fully absorbed.
When the Wampanoag is dry after 15 minutes, you scoop it into a bowl.

Then drizzle maple syrup over the NASAMP, to taste