Bonensoep met rijst en kokos

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	10 Mins
Rusttijd	2 Hrs
Gaartijd	1 Hrs 40 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

100 g zwarte kleefrijst, «sticky rice»

30 g rode bonen, bijv. adzukibonen

30 g gort

900 ml water

De rijst, de bonen en de gort gedurende 2 uur of over nacht in water laten weken.

Het weekwater afgieten. De rijst, de bonen en de gort in een porseleinen vorm doen en vers water toevoegen.

De porseleinen vorm op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen. Garen.

Hot air humid 160 °C gedurende 1 Hrs

50 g kandijsuiker

Suiker toevoegen en roeren.

Add ingredients

Hot air humid 160 °C gedurende 40 Mins

kokosmelk

De bonensoep met rijst na het garen gedurende ca. 15 minuten laten staan, zodat de soep verder in kan dikken.

Vlak vóór het serveren naar smaak kokosmelk toevoegen.

Accessoires

Porseleinen vorm ⅓ GN, hoogte 65 mm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019