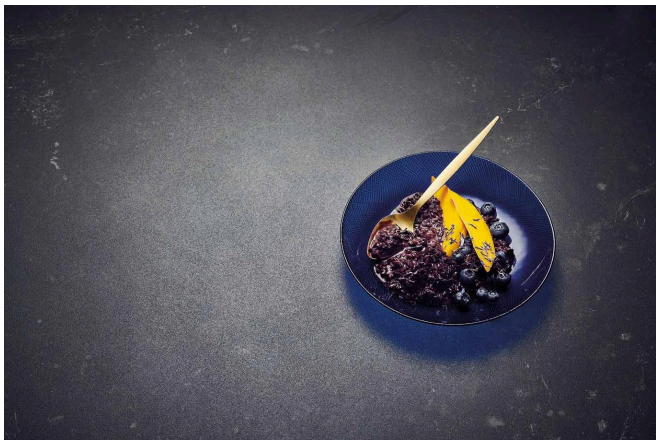
Rijstpap

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	25 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met kokosmelk en mango

Melkrijst

100 g zwarte rijst (bijv. Venere-rijst)

150 ml water

½ tl vanillemerg

100 ml kokosmelk

50 g kokosbloesemsuiker

1 el citroensap

Opdienen

1 mango

2 el blauwe bessen

enkele eetbare bloemen

Melkrijst

Alle ingrediënten tot en met de kokosmelk in een porseleinen vorm goed mengen.

Op een rooster leggen en 1 uur met de functie Stomen laten garen op 100 °C.

Na het garen de kokosbloesemsuiker en het citroensap toevoegen en mengen. Laten afkoelen.

Opdienen

De mango schillen en in kleine blokjes snijden.

De melkrijst over de schaaltjes verdelen en met de mangoblokjes, de blauwe bessen en de eetbare bloemen garneren.

Gaarstappen

Steaming 100 °C gedurende 1 Hrs

Tips

De suiker pas na het garen eronder mengen, omdat de rijst anders niet gaar wordt.

Accessoires

Porseleinen vorm met een volume van ca. 1 l

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022