Bean and rice soup with coconut milk

Рецепт від V-ZUG AT



готування	10 хв
Пауза	2 годин
Час готування	1 годин 40 хв
Порції	4
Прилад	Combair SE з 2015 року

Preparation

100 g black glutinous rice, (also known as sticky rice)

30 g red beans, e.g. adzuki beans

30 g pearl barley

900 ml water

Soak the rice, beans and pearl barley in water for 2 hours or overnight.

Pour off the soaking water. Put the rice, beans and pearl barley in the porcelain dish and add fresh water.

Put the porcelain dish on to the wire shelf in the cold cooking space. Cook.

Гаряче повітря вологе 160 °C протягом 1 годин

50 g candy sugar

Stir in the sugar.

Додати інгредієнти

Гаряче повітря вологе 160 °C протягом 40 хв

Coconut milk

Let the bean and rice soup stand for about 15 minutes after cooking so that it can thicken.

Just before serving, add coconut milk to taste.

Аксесуари

Porcelain dish ⅓ GN, depth 65 mm

Wire shelf

Додаткова інформація

Складено	11.12.2019