





# Recept: Rijstpap

Rijstpap is een heerlijk en eenvoudig dessert dat troost en genot biedt. Dit klassieke recept is de basis, die je later kunt aanpassen met verschillende toevoegingen en smaken.

 Aantal personen: <b>2 personen</b>	 Tijd: 45 minuten	 Moeilijkheidsgraad 
--	--	--

Ingrediënten	Hoeveelheid	Mise en Place
Zorg ervoor dat alle ingrediënten klaar staan voor gebruik.		
<b><u>Voor de Rijstpap</u></b>		
<input type="checkbox"/> Rijst (dessertrijst of rondkorrelrijst)	40g	Kort afspoeien onder koud water
<input type="checkbox"/> Melk (volle melk voor romigheid)	250 ml	
<input type="checkbox"/> Suiker	20	Of naar smaak
<input type="checkbox"/> Vanillesuiker	1 zakje	
<input type="checkbox"/> Klontje boter		
<input type="checkbox"/> Snufje zout		Om de smaken te versterken
<b><u>Optioneel: Voor de Riz Royale</u></b>		
<input type="checkbox"/> Slagroom	75 ml	
<input type="checkbox"/> Eidooier	1	
<input type="checkbox"/> Suiker	25	

Voor een heerlijke, romige rijstpap gebruiken we **rondkorrelrijst**. Maar waarom precies? Dit soort rijst is supergoed in het opnemen van vocht, zoals melk. Wanneer de rijst kookt, geeft hij zijn zetmeel af aan de melk, waardoor de pap lekker dik en zacht wordt. De korrels blijven klein en worden heerlijk smeugig zonder dat ze helemaal uit elkaar vallen.

# Werkwijze: Rijstpap

## Stap 1: Rijst voorbereiden

- Spoel de rijst kort af onder koud water om overtollig zetmeel te verwijderen. Zo voorkom je dat de rijstpap te plakkerig wordt.

## Stap 2: Melk verwarmen

- Doe de melk in een kookpot.
- Voeg een snufje zout toe.
- Breng de melk langzaam aan de kook op middelhoog vuur. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.

## Stap 3: Rijst koken

- Zodra de melk kookt, voeg je de afgespoelde rijst toe.
- Zet het vuur lager en laat de rijst zachtjes pruttelen, ongeveer 30-40 minuten.
- Roer regelmatig, vooral de laatste 15-20 minuten, om te voorkomen dat de rijst aan de bodem van de pan plakt.

## Stap 4: Suiker toevoegen en indikken

- Voeg de suiker toe en roer goed door totdat de suiker is opgelost.
- Laat de rijstpap nog 5-10 minuten zachtjes verder pruttelen, totdat deze de gewenste dikte heeft. De rijstpap wordt dikker naarmate hij afkoelt.
- Roer op het einde een klontje boter door de rijstpap

## Stap 5: Serveren

- Serveer de rijstpap warm of koud.
- Lekker met een snufje kaneel of bruine suiker

## Stap 6: voor de Riz Royale

- Meng de eidooier met de suiker en klop luchtig
- Voeg een paar lepels van de warme rijstpap toe en roer goed
- Doe deze mengeling bij de rest van de rijstpap en laat afkoelen
- Klop de slagroom op en roer onder de afgekoelde rijstpap