

Recept: Kokos rijstpap met mango



Een zijdezachte kokos rijstpap, subtiel geparfumeerd met citroengras en vanille, afgewerkt met een frisse salade van mango, rode chili en munt. Een exotisch dessert dat zoet, fris en lichtjes pittig in balans brengt.

Recept: dagelijkse kost



Aantal personen:
2 personen



Tijd:
±60 minuten



Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

| <u>Ingrediënten:</u> | Hoeveelheid | Opmerking |
|--|--------------------|--------------------|
| <input type="checkbox"/> Dessertrijst | 75 g | |
| <input type="checkbox"/> Melk | 1 dl | |
| <input type="checkbox"/> Kokosmelk | 0,3 l | |
| <input type="checkbox"/> Citroengras | 0,5 stengel | overlangs gesneden |
| <input type="checkbox"/> Witte suiker | 2 el | |
| <input type="checkbox"/> Vanillesuiker | 1 zakje | |
| <input type="checkbox"/> Eieren | 1 | alleen eidooier |
| <input type="checkbox"/> Puddingpoeder | 1 el | |
| <input type="checkbox"/> Mango | 0,5 | in kleine blokjes |
| <input type="checkbox"/> Rode chilipeper | 0,25 | fijn gesneden |
| <input type="checkbox"/> Muntblaadjes | Naar smaak | fijn gesneden |
| <input type="checkbox"/> Limoen | 0,25 | sap |

Bereidingswijze

Rijstpap Opstarten

- Meet 1 dl melk af en giet in een pan. Strooi er 75 g dessertrijst in en breng aan de kook op een zacht vuur.
- Snijd 0,5 stengel citroengras overlangs door en duw zacht plat met je mes. Doe de citroenstengel bij het zacht kokende mengsel.
- Doe er 1 zakje vanillesuiker bij.
- Roer regelmatig zodat de rijst niet vastkleeft. Reken ± 35 minuten eer de rijst gaar begint te worden.

Kokosvla Bereiden

- Meet 0,3 l kokosmelk af en breng aan de kook in een steelpannetje.
- Neem 1 eigeel en voeg 1 eetlepel suiker toe. Klop goed op met een klopper
- Voeg 1 el puddingpoeder toe aan het eidooiermengsel.
- Giet een deel van de kokende kokosmelk onder de eidooiers en roer goed door tot een smeùige massa. Giet daarna het geheel bij de rest van de kokende kokosmelk in het steelpannetje.
- Breng op een zacht vuurtje al roerend aan de kook tot je een mooie gebonden pudding hebt.

Rijstpap Afwerken en Koelen

- Meng de kokosvla onder de gare rijstpap.
- Haal de stengel citroengras uit de rijstpap.
- Schep de pap in glaasjes en dek af met vershoudfolie
- Laat afkoelen in de koelkast

Mangosalade

- Schil de mango en snij het vruchtvlees in kleine blokjes. Doe in een ruime mengkom.
- Snij 0,25 rode chilipeper overlangs in twee, verwijder de zaadlijsten en snij de peper heel fijn.
- Meng de fijngesneden chili onder de mango en breng op smaak met enkele fijngesneden blaadjes munt en het sap van 0,25 limoen.
- Schep de mangosalsa op de rijstpap