

RIJSTPAP

Benodigheden voor 4 personen

150 gram dessertrijst (of risottorijst of sushirijst)

1 vanillestokje

1 kaneelstokje

1 liter VOLLE melk

1 dopje saffraan (of 1 zakje draadjes)

75 gram suiker

3 eierdooiers

bruine suiker

WERKWIJZE

Halveer 1 vanillestokje, schraap het merg eruit.

Spoel een kookpot uit met wat water, giet uit, doe 1 liter volle melk in de pot en doe er de vanillezaadjes bij, het opengesneden stokje en 1 kaneelstokje. Breng aan de kook.

Doe 150 gram rijst en 1 dopje of 1 zakje saffraan bij de melk en roer om.

Zet het vuur zachter, dek af en laat op een HEEL zacht vuur 30 minuten garen.

Roer af en toe even om.

Test even of de rijst gaar is, laat anders nog even verder garen.

Haal van het vuur.

Roer dan 75 gram suiker door de rijst en haal het vanillestokje uit de rijst.

Klop drie eierdooiers los in twee eetlepels melk en roer door de rijstpap.

Verdeel de rijstpap over vier kommetjes en dien lauwwarm of koud op met bruine suiker.

Je kan het vanillestokje goed afspoelen en dan goed laten drogen.

Stop het in een goed afsluitbaar potje suiker en laat een week rusten.

Nu heb je vanillesuiker.