

GEBAKKEN RIJSTPUDDING

Benodigdheden : voor **4** personen

	500	gr	Volle melk
	2,5	dl	Room
	80	gr	Dessertrijst (of gebroken rijst)
	1	zakje	Vanillesuiker
	1	el	Boter
	60	gr	Suiker
		snuifje	Kaneel en nootmuskaat
Voor de peren,	2	st	Peren
	0,5	st	Citroen bv Conférence
			Boter – suiker en
	2	st	speculaas

Bereidingstijd: 20 minuten +1 uur en 15 minuten in de oven

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 150 gr C

Spoel 80 gram dessertrijst onder stromend water tot hij helder is.

Laat uitlekken.

Meng een halve liter melk met 2,5 dl room, 1 zakje vanillesuiker, 60 gr suiker, een snuifje kaneel en nootmuskaat.

Doe de rijst in een ovenschaal en overgiet met de mengeling. Zet gedurende 1 uur en 15 minuten in de oven. Roer af en toe eens om.

Dan heb je rijstpap. :-)

Eventueel wat feestelijker?

Halveer 2 peren, verwijder het klokhuis, besprenkel met wat citroensap en bak ze dan in wat boter.

Bestrooi de snijkant met suiker, leg ze dan met de snijkant in de boter en laat karameliseren

Serveer de rijstpap met een halve peer, giet nog wat boter van het bakken over de peer en verkruimel nog een 1 of 2 speculaasjes over het geheel.

Smakelijk eten.

=====