



Desserten

Rijstebrij met Petit Beukelaer koekjes

Voor 2 personen.

Ingrediënten

8 LU Petit Beukelaer koekjes
60 gram dessertrijst
85 centiliters volle melk
50 gram fijne kristalsuiker
1 vanillestokje
snuifje zout
1 theelepel kaneelpoeder

Bereidingswijze

Doe 5 eetlepels melk in een pan met dikke bodem. Halveer het vanillestokje en schraap er het merg uit. Doe dat samen met wat zout bij de melk. Aan de kook brengen. Haal de pan van het vuur en voeg de Petit Beukelaer koekjes toe. Ongeveer 2 minuten laten rusten en vervolgens tot een homogeen mengsel mixen.

Opnieuw aan de kook brengen, de rijst toevoegen, afdekken en $\pm$ 40 minuten laten sudderen op een zacht vuurtje. Af en toe roeren. Voeg de suiker toe, goed mengen en afdekken. Af laten koelen en tot slot er de resterende melk onder roeren. Kan zowel lauw als koud gegeten worden. Bestrooien met kaneelpoeder voor het opdienen.

