



Desserten

Rijstpap met bruine suiker

Voor 4 personen.

Ingrediënten

120 gram dessertrijst
1 liter volle melk
snuifje saffraan
80 gram suiker
bruine suiker
1 vanillestokje
1 kaneelstokje
2 eierdooiers
boter

Bereidingswijze

Halveer het vanillestokje in de lengte. Breng de melk met het vanillestokje en het kaneelstokje aan de kook. Voeg de rijst en de saffraan toe, draai het vuur lager en laat op een zacht vuur 40 minuten garen. Roer af en toe even om.

Roer de suiker door de rijstpap en haal het vanillestokje en het kaneelstokje eruit. Klop de eidooiers los en roer ze door de rijstpap. Doe er eventueel nog een klontje boter bij.

Schep de rijstpap in schaaltes en laat afkoelen. Serveer met bruine suiker.

Tip:

Ook lekker met [een saus van mandarijntjes](#).

