



Desserten

## Rijstpap met Amaretto

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

120 gram rijst (dessert, arborio of sushi)  
2 eetlepels Amaretto  
1 zakje vanillesuiker  
4 eetlepels suiker  
kaneel (gemalen)  
2 eierdooiers  
1 liter melk  
1/2 citroen

**Zelfgemaakte rijstpap = instant nostalgie! Bovendien kan je hiermee perfect een restje rijst mee wegwerken. Let wel op: gebruik geen wilde rijst, dat is écht niet lekker. Andere ronde rijstvarianten zijn wel geschikt. Maar ook langkorrelrijst kan je gebruiken. Het resultaat is dan wel iets minder romig en je zult wat meer geduld moeten hebben...**

### Bereidingswijze

Kook de rijst in ongeveer 20 minuten gaar in de melk. Doe dit in pannetje met deksel op een zacht vuurtje. Roer regelmatig om, om kleven te voorkomen. Laat zachtjes verder doorkoken tot een romig mengsel.

Klop intussen de eierdooiers los met de suiker in een kommetje. Rasp de schil van de citroenhelft en pers ze daarna uit. Vang het sap op.

Haal de rijst van het vuur en roer er krachtig het eimengsel onder. Doe er de amaretto, citroenrasp en citroensap bij. Goed mengen.

Verdeel over de kommetjes en bestrooi met kaneel.

Serveer warm of koud en werk eventueel af met vers fruit.

### Tip:

Maak deze rijstpap lactosevrij door te werken met amandelmelk. Past heerlijk bij de Amaretto!

