



Desserten

Rijstpap both ways

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 vanillestokje (overlangs door midden gesneden)
200 gram dessertrijst
150 gram kristalsuiker
snuifje saffraanpoeder
klontje boter (room)
1 liter volle melk
bruine suiker

Voor de crumble

1/2 theelepel kaneelpoeder
4 speculaaskoekjes
2 plakjes peperkoek

Bereidingswijze

Verwarm de melk samen met de suiker tot deze is opgelost.

Spoel de rijst af en voeg ze toe aan de kookpot met melk, samen met de zaadjes van de vanillestok en het saffraanpoeder.

Breng de melk aan de kook en roer regelmatig. Laat 35 minuten op een zacht vuur pruttelen.

Maak ondertussen een crumble, leg hiervoor de pakken peperkoek 5 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C. Laat even afkoelen en blend ze samen met de speculaaskoekjes en kaneel in een foodprocessor.

Proef of de rijst gaar is en voeg tot slot nog een klontje boter toe. Verdeel de rijstpap over de kommetjes en bestrooi volgens de klassieke wijze met bruine suiker, of lekker hip met de peperkoekspeculaascrumble.

Keukenbenodigdheden

Oven

