



Desserten

Rijstpudding uit de oven

Voor 4 personen.

Ingrediënten

110 gram dessertrijst
1 liter halfvolle melk
30 gram rozijnen
2 eetlepels fijne suiker
1 theelepel vanille-extract
snuifje kaneelpoeder
6 muntblaadjes
1 granaatappel (pitjes)

Bereidingswijze

Meng de rijst, rozijnen, suiker, kaneelpoeder en vanille-extract onder de melk. Doe dit mengsel in een ovenschotel met een inhoud van 1,5 liter. Plaats de schotel anderhalf uur in een voorverwarmde oven van 180°.

Roer het eerste uur ieder kwartier in het mengsel. Let er op dat de rijstpap niet uitdroogt. Lichtjes laten afkoelen en garneren met stukjes rood fruit en fijngesneden muntblaadjes.

Keukenbenodigdheden

Oven

