



## Mango sticky rice

*Het bekendste Thaise dessert: zoete kleefrijst in kokosmelk met verse rijpe mango. Zacht, romig en onweerstaanbaar.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Gebak & dessert

### Ingrediënten

- 300 gr kleefrijst
- 400 ml kokosmelk
- 80 gr suiker
- 1 snuifje zout
- 2 rijpe mango's
- 1 el sesamzaadjes

### Bereidingswijze

1. Week de kleefrijst minstens 4 uur of een nacht in ruim water. Giet af.
2. Stoom de rijst 25 tot 30 minuten boven kokend water tot hij glazig en gaar is.
3. Verwarm intussen 300 ml kokosmelk met 60 gr suiker en het zout, roer tot alles oplost. Niet laten koken.
4. Meng de warme kokosmelk door de gestoomde rijst en laat 15 minuten intrekken.
5. Kook de rest van de kokosmelk met 20 gr suiker kort in tot een saus.
6. Snijd de mango's in mooie plakjes.
7. Verdeel de kleefrijst over borden, leg er de mango bij, giet er wat kokossaus over en bestrooi met sesamzaadjes.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)