



Rijstpap met bruine suiker

Romige Vlaamse rijstpap zoals van bij de kermis, afgewerkt met een royale laag bruine suiker. Warm of koud een echte troostkost.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	45'	6	Gebak & dessert

Ingrediënten

200 g dessertrijst (rondkorrel)
1 l volle melk
1 vanillestok
snuifje zout
100 g fijne suiker
2 eierdooiers
50 ml room
bruine suiker om te bestrooien

Bereidingswijze

1. Spoel de rijst kort onder koud water.
2. Breng de melk met het merg van de vanillestok en een snuifje zout aan de kook.
3. Voeg de rijst toe en laat op zacht vuur 35 tot 40 minuten zachtjes koken. Roer regelmatig zodat niets aanbakt.
4. Roer de suiker erdoor als de rijst zacht en de pap dik is.
5. Klop de dooiers los met de room en roer dit van het vuur af door de warme pap voor extra romigheid.
6. Verdeel over kommetjes en laat iets afkoelen.
7. Bestrooi vlak voor het serveren royaal met bruine suiker.

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