



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'	40'	6	Dessert

Ingrediënten

200 g dessertrijst (rondkorrel)
1 l volle melk
1 vanillestok
een snuifje zout
100 g fijne kristalsuiker
2 eierdooiers
50 ml slagroom
bruine suiker naar smaak, om te bestrooien

Bereidingswijze

1. Spoel de rijst kort onder koud water en laat uitlekken.
2. Snijd de vanillestok in de lengte open en schraap het merg eruit.
3. Breng de melk samen met het vanillemerg, de uitgeschraapte stok en een snuifje zout op middelhoog vuur aan de kook.
4. Verwijder de vanillestok en voeg de rijst toe.
5. Zet het vuur laag en laat de rijst 35 tot 40 minuten zachtjes sudderen. Roer elke paar minuten grondig om aanbakken te voorkomen.
6. Roer zodra de rijst volledig zacht is en de pap een dikke, smeuge consistentie heeft de kristalsuiker erdoor tot die volledig oplost.
7. Neem de pot van het vuur.
8. Klop de eierdooiers los met de slagroom in een kommetje. Roer dit mengsel van het vuur af lepel per lepel door de warme pap voor extra romigheid.
9. Verdeel de rijstpap over diepe kommetjes en laat een paar minuten afkoelen.
10. Bestrooi vlak voor het serveren royaal met bruine suiker.

Tip

Voor een nog romiger resultaat kan je de slagroom verhogen tot 100 ml. Bewaar overgebleven rijstpap afgedekt in de koelkast en roer er bij het opwarmen een scheutje melk door om de smeuge textuur te herstellen.