

Rijstpudding uit de slowcooker met kokosbloesemuiker



Gerechten: Nagerecht

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

100 gram dessertrijst (ik gebruik Bosto rijst voor rijstpap)

1 liter volle melk

snufje zout

vanille essence (Butter-vanille aroma van Dr. Oetker)

saffraan (draadjes 0,1 gram)

kristalsuiker

kokosbloesemuiker

Bereiding

Rijst, melk, vanille en saffraan mengen in de pot van de slowcooker, deksel er op en drie uur op stand 'high' zetten.

Enkele keren doorroeren in die tijd.

Ik roer op het laatste moment van de bereiding wat kristalsuiker door de pudding maar eigenlijk hoeft dat niet omdat je de pudding nadat die in dessertschaaltjes is gedaan en wat afgekoeld is, bedekt wordt met een laagje kokosbloesemuiker.

Notities

Ik gebruikte hiervoor de Crockpot Express multicooker maar iedere slowcooker is hiervoor geschikt.

Indien de pot van de slowcooker geen anti-aanbaklaag heeft, is het aan te bevelen om deze eerst in te boteren.

Bij het gebruik van een multicooker, het stoomklepje op 'release' plaatsen zodat er geen druk in de pan komt.

Foto's

RIJSTPUDDING UIT DE SLOWCOOKER
MET KOKOSBLOEEMSUIKER

APPETIJT.EU



RIJSTPUDDING UIT DE SLOWCOOKER
MET KOKOSBLOEEMSUIKER

APPETIJT.EU

