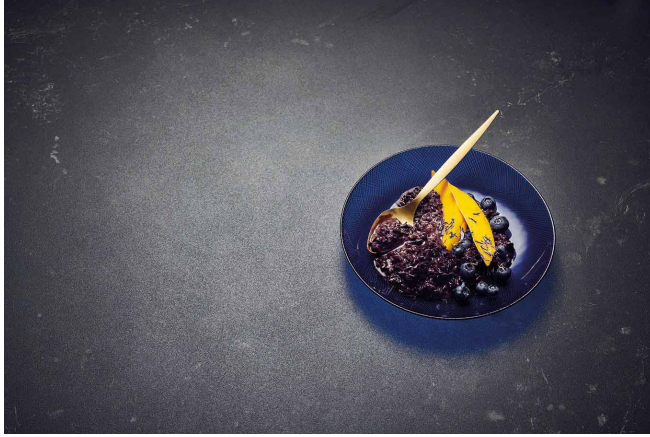




# Rijstpap

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	25 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met kokosmelk en mango

## Melkrijst

100 g zwarte rijst (bijv. Venere-rijst)  
150 ml water  
½ tl vanillemerg  
100 ml kokosmelk  
50 g kokosbloesemsuiker  
1 el citroensap

## Opdiene

1 mango  
2 el blauwe bessen  
enkele eetbare bloemen

## Melkrijst

Alle ingrediënten tot en met de kokosmelk in een porseleinen vorm goed mengen.

Op een rooster leggen en 1 uur met de functie Stomen laten garen op 100 °C.

Na het garen de kokosbloesemsuiker en het citroensap toevoegen en mengen. Laten afkoelen.

## Opdiene





De mango schillen en in kleine blokjes snijden.

De melkrijst over de schaaltes verdelen en met de mangoblokjes, de blauwe bessen en de eetbare bloemen garneren.

## Gaarstappen

---

**Steaming 100 °C gedurende 1 Hrs**

## Tips

---

De suiker pas na het garen eronder mengen, omdat de rijst anders niet gaar wordt.

## Accessoires

---

Porseleinen vorm met een volume van ca. 1 l

Rooster

## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op

26.01.2022

