REISKUNCER

MANGO STICKY RICE

INGREDIËNTEN

4x

IN DE BOX

200 gr kleefrijst

250 ml kokosmelk

40 gr zwart sesamzaad

30 gr biologische kokosbloesemsuiker

WAT JE VERDER NOG NODIG HEBT

- [ ] 2 rijpe mango's
- [ ] Muntblaadjes om te garneren

BEREIDING

25 MIN. + 2 - 4 UUR VOORBEREIDING

RIJST

1. 200 gr kleefrijst 2 tot 4 uur laten inweken. (Hoe langer, hoe romiger)
2. De kleefrijst met een rijst-waterverhouding van 1:1,5 in de rijstkoker of een stoommand (lange weektijd noodzakelijk) bereiden.

MANGO STICKY REIS

3. De mango's schillen, in blokjes snijden en even opzij zetten.
4. 200 ml kokosmelk in een kleine kookpot doen en kort opwarmen. Roer een prise zout, 2 eetlepels kokosbloesemsuiker en 2 eetlepels suiker door de kokosmelk. Nadat de kokosmelk kort aan de kook gebracht is, neem je de kookpot van het fornuis.
5. Doe de kleefrijst in een kom, giet de kokosmelk over de kleefrijst en roer alles om. Dan met een deksel of bord afdekken en 15 - 20 minuten lang laten rusten. Na de helft van de rusttijd nog een keer omroeren.
6. De andere 50 ml kokosmelk in de kookpot gieten, opwarmen en een eetlepel kokosbloesemsuiker toevoegen.
7. Van zodra de kleefrijst de kokosmelk heeft opgezogen, kan je de rijst in 4 kommetjes vullen, de rest van de warme kokosmelk en de mangostukjes op de rijst gieten en alles met sesamzaadjes en muntblaadjes garneren.