





INGREDIËNTEN

4x

IN DE BOX

- 2 x 200 gr dessertrijst
- 30 gr biologische kokosbloesemuiker
- 20 gr rijstepap kruidenmix
- 250 ml kokosmelk

WAT JE VERDER NOG NODIG HEBT

- 1,75 l verse melk
- 1 el boter
- 1 prise zout

BEREIDING

40 MIN.

RIJSTEPAP

- 1 400 gr dessertrijst samen met de verse melk en de kokosmelk in een kookpot gieten.
- 2 Het fornuis op de warmste stand zetten.
- 3 Van zodra de vloeistof kookt, het fornuis op de laagste stand zetten. De kokosbloesemuiker en het zout toevoegen en omroeren.
- 4 Blijf voortdurend roeren totdat de rijst bijna alle vloeistof heeft opgezogen.
- 5 De rijst met boter losser maken en kort voor het serveren met de rijstepap kruidenmix bestrooien.

VOOR EEN VEGAN VARIANT

- i In plaats van 1,75 l verse melk een zelfgekozen plantendrink gebruiken. De boter kan je door een vegan margarine vervangen.