

RIJSTPAP

Benodigdheden : voor **4** personen

	130	gr	Dessertrijst of gebroken rijst evt risottorijst
	75	gr	Bruine suiker
	1	stokje	Kaneel
	1	potje	Saffraan
	1	liter	Melk
	1	st	Vanillestokje
Optioneel:	1	st	Steranijs

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Spoel 130 gram dessertrijst of gebroken rijst en laat uitlekken.

Snijd een vanillestokje open en schraap er het merg uit.

Doe het merg, het stokje, 75 gram (bruine) suiker en 1 kaneelstokje bij de melk.

Voor de liefhebber nog een steranijs.

Breng aan de kook en voeg er dan de rijst bij.

Hou 30-40 minuten zachtjes aan de kook onder voortdurend roeren.

Met een houten lepel – zeker de bodem controleren.

Of je kan eventueel de pot in een voorwarmde oven van 180 gr C zetten voor ong 30-35 min.

Moet je niet roeren.

Wil je het extra smeugig ? Schep er dan nog een eetlepel echte boter door.

Neem de rijstpap van het vuur als hij nog niet te stevig is. Dikt nog verder tijdens het afkoelen.

Haal er wel de vanille- en kaneelstok uit. Vergeet de steranijs niet.

Dien op met bruine suiker.

Smakelijk.

=====