Desserts / Thailand

Thaise plakkerige mangorijst

Glanzende, met kokos doordrenkte kleefrijst bekroond met zoete rijpe mango en een straaltje gezouten kokosroom - het zomerdessert dat op zijn best smaakt naar de nachtmarkten van Bangkok.

Tijd 90 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Kleefrijst (zoete) rijst, 2+ uur geweekt en uitgelekt
- ☐ 80 delen Volvette kokosmelk
- ☐ 25 delen Palmsuiker of lichtbruine suiker
- ☐ 2 delen Fijn zeezout
- ☐ 80 delen Rijpe Ataulfo (honing) mango's, geschild en in plakjes gesneden
- ☐ 3 delen Geroosterde sesamzaadjes

Zo maak je het.

01 Bedek de rauwe kleefrijst minimaal 5 cm met koud water en laat minimaal 2 uur, bij voorkeur een hele nacht, weken. Giet het geheel af door een fijnmazige zeef voordat u gaat stomen. Sla deze stap niet over; door te weken kan de rijst gelijkmatig stomen zonder uit te drogen.

02 Bekleed een stoommandje van bamboe of metaal met een vochtige kaasdoek of een bananenblad. Verdeel de uitgelekte rijst in een gelijkmatige laag van maximaal 4 cm diep. Stoom gedurende 20-25 minuten boven kokend water en draai de rijstmassa halverwege om. De rijst is gaar als de korrels doorschijnend, plakkerig en gaar zijn.

03 Meng de kokosmelk, suiker en zout in een kleine pan. Verwarm op middelhoog vuur, al roerend, tot de suiker en het zout volledig zijn opgelost. Niet koken; u wilt een warme, vloeibare room, geen ingekookte saus. Bewaar 4 eetlepels van deze vloeistof in een kleine kom om te gebruiken als dunne motregensaus voor op het bord; houd de rest warm.

04 Doe de hete gestoomde rijst in een grote kom. Giet de warme, gekruide kokosroom (bewaar de 4 el die je eerder opzij hebt gezet) in één keer over de rijst. Vouw voorzichtig met een houten lepel of rijstpeddel – snij door het midden en vouw de zijkanten rond, draaiend. Roer niet krachtig, anders wordt de rijst plakkerig.

05 Dek de kom goed af en laat 15 minuten rusten op kamertemperatuur. Hierdoor kan de rijst de kokosroom volledig opnemen en wordt de textuur gestabiliseerd. Vers bereide rijst is te zacht en nat om netjes op een bord te leggen.

06 Schep een royale portie warme kleefrijst op een ondiep bord of kom. Schik de gesneden mango naast of waaierend over de rijst. Sprenkel de bewaarde dunne kokossaus (de 4 eetlepels die je in stap 3 hebt gereserveerd) over de rijst en mango. Strooi sesamzaadjes over de bovenkant. Serveer onmiddellijk.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / mango-sticky-rice