Desserts / Engeland

Rijstepap met pruim en lychees · Engeland

Zachte rijstepap met gekookt fruit en een zoete Engeland-geïnspireerde afwerking.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 180 g dessert- of paprijst
- ☐ 300 g pruim zonder pit
- ☐ 80 ml water
- ☐ 2 g mixed spice
- ☐ 1000 ml gepasteuriseerde melk
- ☐ 200 g gepelde lychees zonder pit
- ☐ 40 g suiker

Zo maak je het.

01 Breng melk of kokosmelk met de paprijst in een pan met dikke bodem rustig aan de kook.

02 Laat ongeveer dertig minuten heel zacht garen, roer vaak en voeg zo nodig wat extra water toe.

03 Snijd de pruim zonder pit en gepelde lychees zonder pit klein. Laat ze met het water 7 minuten zacht koken.

04 Meng suiker en de zoete smaakmaker door de gare rijstepap. De rijst moet helemaal zacht zijn.

05 Verdeel de pap over schaaltjes en schep het gare fruit erop. Serveer warm of koel snel af en bewaar gekoeld.

AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.

Recept & herkomst DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-gb-eng-21-07-a0a4968