Desserts / Schotland

# Rijstepap met rabarberstelen en mandarijnpartjes · Schotland

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

**Tijd** 45 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 180 g dessert- of paprijst
- ☐ 300 g rabarberstelen zonder blad
- ☐ 80 ml water
- ☐ 2 g gemalen kaneel
- ☐ 1000 ml gepasteuriseerde melk
- ☐ 200 g gepelde mandarijnpartjes
- ☐ 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 rabarberstelen zonder blad en gepelde mandarijnpartjes klein. Laat ze met het water 15 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-sct-21-11-98f1e7a