Desserts / Italië

Rijstepap met banaan en pitloze druiven · Italië

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

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 180 g dessert- of paprijst
- ☐ 1000 ml gepasteuriseerde melk
- ☐ 300 g geschilde banaan
- ☐ 200 g pitloze druiven
- ☐ 80 ml water
- ☐ 40 g suiker
- ☐ 3 g fijn geraspte citroenschil

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 geschilde banaan en pitloze druiven klein. Laat ze met het water 5 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-it-21-14-f2c6349