

RIJSTPAP



Ingrediënten (voor 4 personen): voor 1 liter of 8 porties

- 1 liter soyamelk natuur
- 125 g dessertrijst
- een vanillestokje
- 2 el zoetstof
- saffraan naar smaak
- 2 zoete appels
- een handje gele rozijntjes
- kaneel



Bereidingswijze:

- Breng de soyamelk aan de kook samen met de zoetstof, enkele saffraandraadjes en de dessertrijst.
- Snij een vanillestokje door in de lengte, schraap het merg er voorzichtig uit met een mes en voeg dit toe aan de soyamelk.
- Laat het geheel doorkoken op een zacht vuurtje gedurende 40 minuten onder voortdurend omroeren.
- Verdeel de rijstpap vervolgens in 8 kommetjes en laat afkoelen.
- Schil de appels en snij ze in kleine blokjes.
- Stoof de appeltjes gaar en voeg kaneel toe naar smaak.
- Meng hieronder het handje rozijnen.
- Schep wat appelmengsel op elk potje rijstpap en dien op.