



RIJSTPUDDING MET SINAASAPPEL EN KARDAMOM

INGREDIËNTEN

VOOR 4-6 PERSONEN

- 1 flinke sinaasappel
- 1 citroen
- 250 g risotto
- 1 liter melk
- 100 g witte basterdsuiker
- Snuf zout
- 4 kardemompeulen
- ½ tl vanille-extract
- 200 ml slagroom

Voor de garnering

- (licht)bruine basterdsuiker
- Fruit of vruchtencompôte

En verder

- Pan met dikke bodem en deksel
- Spatel
- Rasp

Bereidingstijd:

Vorbereiden: 15 minuten

Bereiden: 35 minuten

BEREIDING

Boen de sinaasappel en citroen goed schoon onder stromend water. Rasp voorzichtig de schil van beide zodat je alleen het gele of oranje deel van de schil meeneemt en niet het witte (bittere) vlies. Zet apart. Pers de sinaasappel uit, het sap wordt aan het einde van de kooktijd toegevoegd.

Spoel een pan met dikke bodem (inhoud van ca. 2 liter) om met koud water. Doe melk en risotto in de pan en breng langzaam aan de kook onder af en toe roeren.

Als de melk kookt voeg je sinaasappel- en citroenrasp, suiker, zout, kardemom en het vanille-extract toe. Sluit de pan met het deksel (hierdoor vormt de melk geen vel) en draai het vuur lager. Laat zachtjes ongeveer 30 minuten koken. Roer af en toe met een spatel, zodat de rijst niet aan de bodem van de pan plakt.

Voeg, als de rijst gaar is, het sinaasappelsap en de slagroom toe. Roer goed door en vis de kardemompeulen uit de pudding.

Serveren

Eet warm of koud met basterdsuiker (apart) erbij en eventueel wat vruchtencompôte.

Dek tijdens het afkoelen de pudding af met plasticfolie zodat er zich geen vel vormt. Door afkoelen wordt de pudding ook dikker, voeg dan eventueel voor het serveren nog een beetje melk toe.