



Romige rijstpudding met sesamcrumble

met pistachenoten en sinaasappel



ca. 35min



2 personen

Je hebt vast wel eens rijstpudding met kaneel gegeten. Maar rijstpudding met speculaaskruiden? Waarschijnlijk niet. Dan is vandaag je kans om het eens uit te proberen! En we maken 'm nog specialer met sappige stukjes sinaasappel en krokante pistachenoten. De kers op deze rijstpudding is de zelfgemaakte sesamcrumble met tahin. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 25g tahin ³
- 2 zakjes sesam ³
- 200g witte suiker
- 200g risottorijst
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje speculaaskruiden
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 20g pistachenoten ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- 500ml melk ²
- 45g bloem ¹
- 1el boter ²
- zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote kookpan
- keukenweegschaal
- maatbeker
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Gluten (1), Melk (2), Sesamzaad (3), Noten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1129kcal, vet 32.4g, koolhydraten 183.6g, eiwit 24.7g



1. Sesamcrumble voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Doe de **tahin** met 1el boter in een kleine kookpan en laat al roerende op middelhoog vuur smelten. Neem de pan van het vuur en voeg de **sesam**, **60g suiker**, 45g bloem en een flinke snuf zout toe en roer tot er een vochtig, kruimelig mengsel ontstaat.



4. Rijstpudding koken

Breng het geheel al roerend aan de kook zodat de **rijst** niet vast blijft kleven. Zet het vuur evt. lager en laat de **rijst** op medium tot laag vuur in 15-20min romig inkoken.



2. Sesamcrumble bakken

Verdeel de **crumble** over een bakplaat met bakpapier en bak in 10-13min goudbruin en krokant in de oven. **Let op:** houd de **crumble** in de gaten, hij kan snel aanbranden. Laat afkoelen en verkruimel grotere stukken **crumble**.



5. Sinaasappel voorbereiden

Schil de **sinaasappel** met een mes, verwijder daarbij ook de witte schil. Snijd het **vruchtvlees** in grove stukjes.



3. Rijstpudding opzetten

Doe de **rijst** in een middelgrote kookpan met 500ml melk, 200ml water, **50g suiker**, de **vanillesuiker**, de **speculaaskruiden** en een flinke snuf zout en meng goed.



6. Pistachenoten hakken

Hak de **pistachenoten** grof. Verdeel de **rijstpudding** over kommen en maak 'm af met de **pistachenoten**, **sinaasappel** en **sesamcrumble**.