

☆ FEESTDAGEN SPECIAL



Deense rijstpudding

met pruimencompote en amandelen



ca. 1u



2 personen

Als er één ding is waar ze in Scandinavië in uitblinken, is het hygge. De kunst om van alles een gezellig en knus ritueel te maken komt vooral tijdens de donkeren dagen voor Kerst van pas. En als je hygge kon uitdrukken in een gerecht, dan zou het deze Deense rijstpudding zijn. Warm, zoet en troostend, met een heerlijke pruimencompote en gesuikerde amandelen on top. Eet onder een deken bij een haardvuur.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje roomboter ⁷
- 200g risottorijst
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 beker slagroom ⁷
- 2 pakjes volle melk ⁷
- 4 pruimen
- 1 zakje kaneel
- 1 citroen
- 1 zakje amandelen ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- zout

Kookgerei

- oven
- middelgrote ovenschaal
- bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- 2 middelgrote kookpannen
- maatbeker
- keukenweegschaal

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

Kooktip

Het is een Deense traditie om een amandel in de pudding te verstoppen. De gelukkige vinder krijgt een klein cadeautje, een kus, of een varkentje van marsepein.

Allergenen

melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1488kcal, vet 79.6g, koolhydraten 172.3g, eiwit 24.3g



1. Rijstpudding voorbereiden

Verwarm de oven voor op 160°C. Smelt **75g boter** in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Voeg de **rijst** toe en bak 3-4min mee. Voeg 50g suiker en de **vanillesuiker** toe als de **boter** begint te bruinen. Bak al roerende 2-3min.



4. Compote afmaken

Pers de **citroen** uit. Breng de **pruimencompote** op smaak met **citroensap** en neem de pan van het vuur.



2. Rijstpudding garen

Voeg de **slagroom** toe met een snuf suiker en kook al roerende 4-5min, tot alle suiker is opgelost en de **slagroom** wat is ingedikt. Schenk **500ml melk** in de pan en breng al roerend aan de kook. Schenk het geheel in een middelgrote, diepe ovenschaal en laat 40-45min garen in de oven.



5. Amandelen karameliseren

Leg een vel bakpapier klaar. Smelt 30g suiker in een kleine pan op middelhoog vuur en laat de suiker goudbruin worden. Houd **1 amandel** apart en roer de **rest** vlug door de suiker. Stort op het bakpapier en bestrooi met een beetje (grof zee)zout. Laat de **gekarameliseerde amandelen** afkoelen.



3. Pruimencompote maken

Ontpit de **pruimen** en snijd ze in parten. Breng in een kleine kookpan 100ml water met 2el suiker aan de kook. Voeg de **ruimen** en **1/2tl kaneel** toe, doe een deksel op de pan en kook ca. 5min. Haal het deksel eraf en kook nog 5min, tot de **pruimen** zacht, maar niet kapotgekookt zijn. Roer regelmatig door.



6. Amandelen hakken

Hak de **amandelen** grof. Roer de **rijstpudding** door en verdeel over dessertschaaltjes. Verstop de **achtergehouden amandel** in een van de schaaltes (**zie tip, links**) en verdeel de **pruimencompote** over de **rijstpudding**. Garneer met de **gekarameliseerde amandelen**.