



Zoete rijstpudding met walnoten

met maanzaad en appel-kakicompote



20-30min



2 personen

Bij het woord 'rijstpudding' worden de meeste mensen nostalgisch. Puur jeugdsentiment in de vorm van een toetje. Vandaag zet je deze romige en zoete maaltijd op tafel met gekaramelliseerde walnoten en maanzaad, en een fruitige compote van appel en kaki.

Wat je van ons krijgt

- 200g risottorijst
- 200g witte suiker
- 50g walnoten ¹⁵
- 1 beker slagroom ⁷
- 1 citroen
- 1 groene appel
- 1 kaki
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 zakjes maanzaad

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl boter ⁷
- zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- kleine kookpan
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp
- bakpapier

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1234kcal, vet 51.8g, koolhydraten 174.7g, eiwit 15.1g



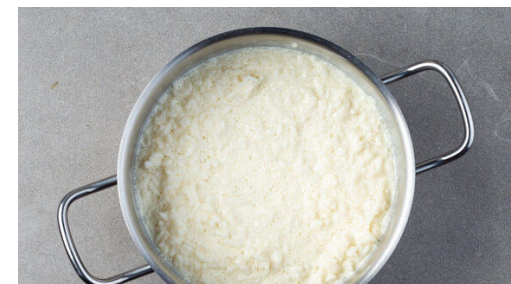
1. Rijst koken

Breng 400ml water in een middelgrote kookpan aan de kook. Voeg de **rijst** met een snuf zout toe aan het kokende water, leg een deksel op de pan en kook ca. 10min op middelhoog vuur.



2. Noten karamelliseren

Verwarm in een kleine kookpan **4el suiker** met 2el water op medium tot hoog vuur, roer niet maar beweeg de pan heen en weer. Neem de pan van het vuur wanneer de **suiker** goudbruin en gesmolten is. Roer dan de **walnoten** met 1tl boter en een flinke snuf zout er door. Verdeel de **noten** op een stuk bakpapier en laat afkoelen. Bewaar de pan.



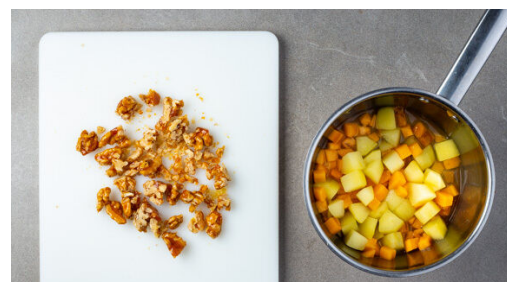
3. Slagroom toevoegen

Roer na ca. 10min de **slagroom** door de **rijst** en kook nog 10-15min zonder deksel tot de **rijst** romig en gaar is. Roer af en toe door om aankoecken te voorkomen en voeg evt. een scheutje water toe.



4. Compote maken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Schil de **appel**, verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in blokjes. Doe ze met 100ml water en **1el suiker** in de notenpan en breng aan de kook. Laat 5-8min zachtjes koken tot de **appel** zacht is.



5. Compote afmaken

Snijd de **kaki** in kleine blokjes en schep ze door de **appelcompote**. Breng op smaak met de **citroenrasp** en **-sap** naar wens en houd warm. Hak de **noten** grof.



6. Rijst afmaken

Roer de **vanillesuiker**, **2-3el suiker** en het **maanzaad** door de **rijstpudding** en breng op smaak met een flinke snuf zout. Serveer de **rijstpudding** met de **appel-kakicompote** en de **noten**.