



Citroenige rijstpudding

met pruimencompote en pijnboompitten



20-30min



2 personen

Deze heerlijke rijstpudding is comfortfood op z'n best. De pudding blijft een beetje fris dankzij de citroen en de zoete pruimencompote biedt het perfecte tegenwicht. Lepel de rijstpudding lekker naar binnen terwijl je met een dekentje op de bank ligt, zodat je daarna direct weg kan zakken in een after-dinnerdutje.

Wat je van ons krijgt

- 1 pak melk ⁷
- 200g risottorijst
- 1 citroen
- 1 zakje pijnboompitten
- 4 rode pruimen
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje kaneel

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- kleine koekenpan
- maatbeker
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 763kcal, vet 16.9g, koolhydraten 136.7g, eiwit 18.1g



1. Melk koken

Breng **500ml melk** met 300ml water in een middelgrote kookpan aan de kook. Let op dat de **melk** niet overkookt. Zodra er bubbeltjes beginnen te vormen, moet je er op blijven letten. Gebruik de **rest van de melk** voor een ander recept.



4. Pijnboompitten roosteren

Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin. Let op, ze kunnen snel verbranden. Neem dan uit de pan. Verwijder de pit en snijd de **pruimen** in blokjes.



2. Rijstpudding maken

Draai het vuur laag en voeg de **rijst** met 2el suiker en een snuf zout aan de pan toe. Kook de **rijst** al roerend ca. 25min, tot ze gaar is en een romige textuur heeft.



5. Compote maken

Doe de **pruimen** met 1-2el suiker, **1/2-1tl kaneel**, **2el citroensap** en 2-3el water in een kleine kookpan. Zet de pan op middelhoog vuur en laat de **pruimen** 2-4min zachtjes koken. Je kunt de **pruimen** met een vork of lepel een beetje pletten.



3. Citroen voorbereiden

Rasp de **citroenschil** fijn. Pers **1 citroenhelft** uit en bewaar de **ander** voor een ander recept.



6. Rijstpudding afmaken

Breng de **rijstpudding** op smaak met **vanillesuiker** en **citroenrasp** naar wens. Laat een klein beetje afkoelen en serveer de **rijstpudding** met de **pruimencompote** en bestrooi met de **pijnboompitten**.