



Zoete rijstpudding met maanzaad

met appel-kakicompote en walnoten



20-30min



2 personen

Bij het woord rijstpudding krijgen de meeste mensen een nostalgisch gevoel. Puur jeugdsentiment in de vorm van een toetje. Vandaag zet je deze romige en zoete maaltijd op tafel met gekonfijtje noten en maanzaad en een fruitige compote van appel en kaki. De geur alleen al neemt ons mee terug naar vroeger.

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- zout

Kookgerei

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

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



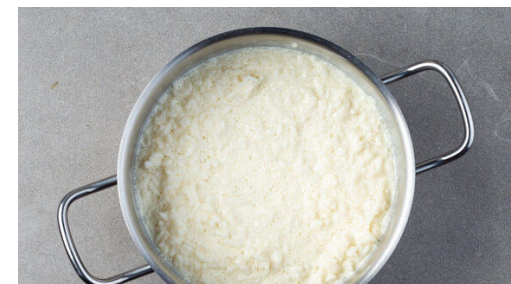
1. Rijst koken

Breng 400ml licht gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Voeg de **rijst** toe, leg een deksel op de pan en kook zo ca. 10min op matig vuur.



2. Noten karameliseren

Doe **4el suiker** en 2el water in een kleine kookpan en verhit op matig tot middelhoog vuur. Wacht tot de **suiker** gesmolten en goudbruin is. Neem de pan van het vuur en roer vlug de **walnoten**, 1tl boter en een flinke snuf zout door de **karamel**. Schep de **noten** op een stuk bakpapier om te laten afkoelen. Maak de pan nog niet schoon.



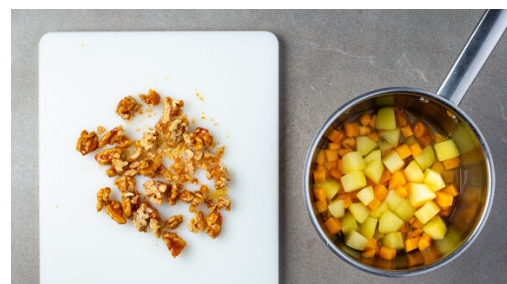
3. Slagroom toevoegen

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 aankoeiken te voorkomen en voeg evt. een scheutje water toe.



4. Appelcompote 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. Kaki snijden

Snijd de **kaki** in kleine blokjes en schep ze door de **appelcompote**. Breng op smaak met **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 snufje zout. Serveer de **rijstpudding** met de **appelcompote** en de **noten**.