



Citroenige rijstpudding met maanzaad

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 volle melk ⁷
- 200g risottorijst
- 1 citroen
- 25g pijnboompitten
- 4 pruimen
- 1 zakje kaneel
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 zakjes maanzaad

Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- kleine koekenpan
- maatbeker

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.

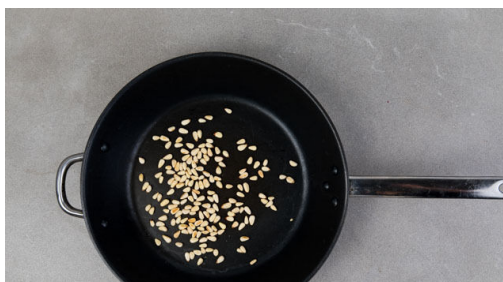
Voedingswaarde per portie

calorieën 920kcal, vet 28.0g, koolhydraten 141.5g, eiwit 27.0g



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 erbij blijven. De **rest van de melk** is niet nodig voor dit 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. Halveer de **pruimen**, verwijder de pit en snijd in blokjes.



2. Rijstpudding maken

Draai het vuur laag en voeg de **rijst** met een snuf zout en 1-2el suiker toe aan de pan. Kook de **rijst** al roerende in ca. 25min gaar en romig.



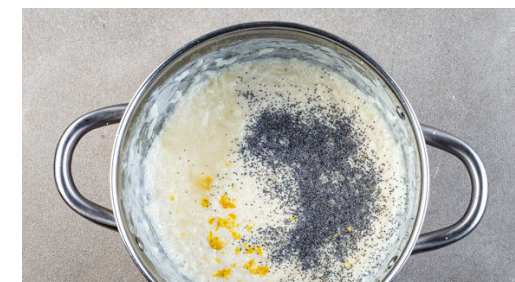
5. Compote maken

Doe de **pruimen** met 1-2el suiker, **1/2-1tl kaneel**, **2el citroensap** en 2-3el water in een kleine kookpan. Laat de **pruimen** op middelhoog vuur 2-4min zachtjes koken.



3. Citroen voorbereiden

Rasp de **citroenschil** fijn. Halveer de **citroen** en pers **een helft** uit. De **andere helft** is niet nodig voor dit recept.



6. Rijstpudding maken

Breng de **rijstpudding** op smaak met de **vanillesuiker**, het **maanzaad** en **1-2tl citroenrasp naar smaak**. Laat een klein beetje afkoelen en serveer de **rijstpudding** met de **pruimencompote** en bestrooi met de **pijnboompitten**.