



Rijstpudding van witte chocolade

met pistache, granaatappel en sinaasappel



ca. 30min



2 personen

De absolute specialiteit van ons creatieve keukengenie Elisabeth is toch wel het maken van onconventionele creaties zoals deze: een combinatie van zacht-smeltende witte chocolade met romige sushirijst. Geserveerd met knapperige pistachenootjes, en een fijne saus van granaatappel en sinaasappel.

Wat je van ons krijgt

- 2 sinaasappels
- 200g sushi rijst
- 1 beker slagroom ⁷
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 granaatappel
- 1 zakje pistachenoten ¹⁵
- 1 zakje witte chocoladedruppels ^{6,7}

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- suiker
- zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

soja (6), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1131kcal, vet 49.1g, koolhydraten 158.2g, eiwit 15.4g



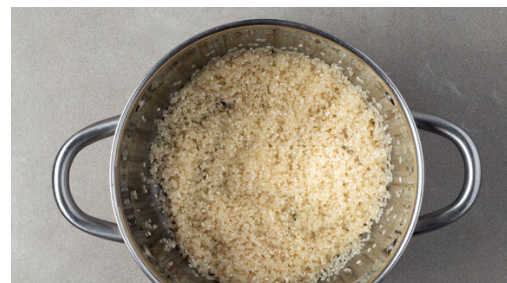
1. Sinaasappels snijden

Rasp ca. **1/2tl sinaasappelschil** fijn, schil vervolgens de **sinaasappels** zo dat ook de witte schil wordt verwijderd. Snijd het **vruchtvlees** in dunne plakjes, bestrooi ze met 1/2-1tl suiker en bewaar de **sinaasappels** in de koelkast tot het serveren.



4. Granaatappel ontpitten

Snijd de **granaatappel** doormidden en breek hem open boven een met water gevulde kom. Verwijder de schil en vruchtwanden. Verwijder de vliesjes, giet het water af en vang de **granaatappelpitjes** in een zeefje op.



2. Rijst bakken

Smelt 1tl boter in een middelgrote kookpan op een middelhoog vuur. Voeg de **rijst** toe met een klein snufje zout en bak ca. 1min zonder bruin te laten worden.



5. Pistache fijn hakken

Hak de **pistachenootjes** fijn.



3. Rijst koken

Blus de **rijst** af met 350ml heet kraanwater en de **room**. Roer dan de **vanillesuiker**, 1el suiker en nog een snufje zout erdoor en breng aan de kook. Laat de **rijst** op een laag vuur ca. 15min zachtjes sudderen. Roer regelmatig om te voorkomen dat de **rijst** aanbrandt.



6. Rijstpudding afmaken

Roer de **chocoladedruppels** en de **sinaasappelrasp** door de **rijst** en laat de **chocolade** helemaal smelten. Verdeel de **rijstpudding** over diepe borden of kommen, leg de **sinaasappelschijfjes** erop en bestrooi met de **granaatappelpitjes** en de **pistachenootjes**.