



KOKEN MET EEN BUDGET

Rijstepap met kaneel

VOORGERECHT

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 500 ml kokosmelk (of volle melk)
- 🛒 75 g rijst (bv. dessertrijst)
- 🛒 2 el suiker
- 🛒 1 tl kaneel
- 🛒 1 vanillestokje

ZO MAAK JE HET:

1. Spoel de rijst schoon.
2. Breng de plantaardige melk aan de kook, voeg hier de suiker het merg van een half vanillestokje aan toe en een theelepel kaneel.
3. Voeg de rijst vervolgens toe en breng aan de kook voor ongeveer 25 minuten of tot de rijst beetgaar is.
4. Als de rijstepap nog een beetje zacht is haal je hem van het vuur af want hij dikt daarna nog een klein beetje in.
5. Je kunt hem zowel warm als koud eten.
6. Serveer de rijstepap met een snuf kaneel en eventueel wat extra kokosbloesemsuiker.

TIP: Ook lekker met rozijnen of stoofperen.

Bron: leukerecepten.nl

