

Ingrediënten voor 6 personen

250 gram rijst (Carolino of dessertrijst) 750 ml melk 250 gram suiker 3 eidooiers eetlepel boter schil van 1 citroen kaneelstokje Kaneelpoeder snufje zout

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Portugees  
**Gang:** Nagerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## DOCES DE NATAL – ARROZ DOCE, zoete rijst

Vroeger onder de rijke families van Portugal een verplichte aanwezigheid op feestdagen. Vandaar de bijnaam arroz-de-festa. En nog steeds, geen kerstavond in Portugal zonder arroz doce. Dit nagerecht staat standaard op tafel. Zoals van alle traditionele Portugese gerechten, bestaan ook hier vele varianten van. Elke familie maakt het net even anders. Met of zonder eidooiers, gewone melk of gecondenseerde melk, etc Hier volgt een van die varianten. Liefhebber van dit gerecht? Experimenteer de volgende keer dan en probeer een andere variant!

### Bereidingswijze

Zet een pan op en breng de melk aan de kook. Zodra de melk kookt voeg je de suiker, de rijst, het snufje zout, de citroenschil (zonder wit) en het kaneelstokje toe. Zodra de rijst gekookt is haal je de pan van het vuur en laat je het iets afkoelen. Klop ondertussen in een schaalje de eidooiers los. Roer dit, met de boter, door de rijst en verwarm nogmaals op laag vuur. Giet/schep alles in een schaal en laat het afkoelen. Vlak voor het serveren versier je de bovenkant met het kaneelpoeder, leef je uit! Zoals je ziet, simpel en snel te maken. Veel mensen over de vloer? Het recept is makkelijk te vermenigvuldigen voor grotere hoeveelheden! Bom appetite! Wist je dat: ze ditzelfde gerecht in Portugal ook maken met vermicelli (aletria doce)?!

