

Ingrediënten voor 6 personen

1/2 l melk, 100 gr dessertrijst, 1 zakje vanillesuiker, 6 blaadjes gelatine, 75 gr suiker, 2 dl slagroom. VOOR DE SAUS: 250 gr aardbeien, 50gr suiker, 1 el citroensap.

Tijd: > 2 uur
Smaak: Zacht en romig
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

rijstepudding met aardbeiensaus

Een heerlijke zomerse rijstepudding die er heel mooi uitziet.

Bereidingswijze

Breng de melk aan de kook, strooi de rijst erin en roer de vanillesuiker erdoor. laat de rijst afgedekt, in ca. 1 uur heel zachtjes tot een brij koken. week ondertussen de gelatineblaadjes in ruim koud water tot ze zacht zijn. verhit 2 el water en los hierin, van het vuur af, de goed uitgeknepen gelatine op. roer 50 gr suiker door de hete rijstebrij en roer de gelatine erdoor; laat de rijstebrij afkoelen. klop de slagroom stijf met de rest van de suiker. spatel de room door de afgekoelde rijstebrij. vet een puddingvorm (inhoud ca. 1,5 l) dun in met olie en doe het rijstmengsel erin. laat de pudding in de koelkast in ca. 3 uur opstijven. maak intussen de saus; maak de aardbeien schoon, houd 3 mooie achter voor de garnering en pureer de rest. breng een 1/2 dl water met de suiker aan de kook en roer het mengsel met de citroensap door de gepureerde aardbeien. stort de rijstepudding op een schaal en garneer de bovenkant met de overgebleven aardbeien en een beetje saus. serveer de rest van de saus apart.