

## Gekaramelliseerde rijstpudding

*met rood fruit*

### Menugang

Nagerecht

### Aantal personen

4 personen

### Bereidingstijd

30 minuten

### Benodigdheden

Kookplaat

## Ingrediënten

- 150 ml. Room
- 350 ml melk
- 1 mespunt kurkuma
- 1 el. Suiker
- 1 el. Vanillesuiker
- 60 gr. dessertrijst
- 1 snuf zout
- rietsuiker (om te karamelliseren)
- 50 gr (diepvries) rood fruit of jam
- 1 el. suiker
- ½ st. citroen, sap

## Bereidingswijze

1. Verwarm de room, melk, kurkuma, suiker, vanillesuiker, dessertrijst en zout in een pan op middelhoog vermogen en breng het geheel aan de kook. Verlaag zodra het kookt het vermogen naar stand 2/3.
2. Laat de rijst op laag vermogen pruttelen en roer regelmatig totdat de rijst gaar is en dikker wordt. Dit kan ongeveer 20 – 25 minuten duren.
3. Verdeel de rijstpudding over glaasjes of mooie bakjes.
4. Maak ondertussen de jam door het fruit met de suiker en citroensap zacht te laten koken. Zet tot gebruik apart.
5. Bestrooi de rijstpudding lichtjes met de rietsuiker en karamelliseer ze met de gasbrander.
6. Serveer de rijstpudding met een lepeltje rood fruit of jam.