

Gestoomd rijstdessert

met kardemom, sinaasappel en kaneel met rumrozijnen

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

30 minuten

Benodigdheden

Stoomoven

Kookplaat

Ingrediënten

- 100 gr. dessert- of risottorijst
- 1 blikje kokosmelk
- 2 el. suiker
- 2 peulen kardemom
- 1 tl kaneel
- 1 st. sinaasappel, rasp
- 25 gr. roomboter
- 50 gr. diepvriesfruit
- 50 gr. rozijnen
- 50 ml. rum
- 1 st. sinaasappel, sap
- 1 el. suiker

Bereidingswijze

1. Breng de rozijnen met het sinaasappelsap, de rum en de suiker aan de kook.
2. Zet het vermogen lager en laat de rozijnen het vocht opnemen. Zet tot gebruik apart.
3. Verwarm de stoomoven voor op 100°C stoom.
4. Rasp het oranje van de schil van de sinaasappel.
5. Breng de rijst, kokosmelk, roomboter, suiker, de geplette kardemompeulen, kaneel en sinaasappelrasp aan de kook.
6. Schuif de pan in de voorverwarmde oven en stoom het rijstdessert voor 20 minuten.
7. Haal de pan uit de oven en verdeel het over vier gelijke schaalte. Zet tot gebruik in de koelkast.
8. Serveer de rumrozijnen en fruit over het rijstdessert.