RIJSTEBRIJ MET FRAMBOZENMOES



Voorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 35 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 6/8 PERSONEN

- 650 ml melk - 120 gram dessertrijst - merg van 1 vanillestokje - schil van ¼ biologische sinaasappel - 40 gram suiker - enkele verse frambozen - FRAMBOZENMOES : - 200 gram frambozen - 75 gram suiker - 50 ml water

---

1. Begin met de bereiding van de frambozenmoes. Was daarna de rvs-kom af en doe de melk, de rijst, het merg uit het vanillestokjes, de geraspte sinaasappelschil en de suiker in de kom. Stel het EXPERT-programma in op 30 minuten/snelheid 2A/100 °C. Voor een extra smeuïge rijstebrij kunt u, als de rijstebrij gaar is, de inhoud van de kom mixen door het EXPERT-programma in te stellen op 30 seconden/snelheid 3 (zonder verwarmen).

2. Giet het mengsel in kleine schaaltjes of glaasjes. Bedek ze met 1 eetlepel frambozenmoes en garneer met een paar verse frambozen. Serveer naar wens warm, koud of lauw.

FRAMBOZENMOES

1. Was de frambozen voorzichtig. Doe de frambozen met de suiker en het water in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 7 minuten/snelheid 1A/110 °C. Laat de moes afkoelen.

Tip van de chef :

Het is van groot belang om dessertrijst te gebruiken.

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016