

Fruitige rijstpudding zonder suiker

Ingrediënten:

- Melk: 1l
- Rijst: 250g
- Puddingpoeder: 1 zakje van 50g
- Aardbeien: 350g
- Rozijnen: 50g
- Pruimencompote: 200g

Topping:

- Appel: 1 middelgrote
- Citroensap: 1 el
- Kaneel: ½ kl of 1 stokje
- Ongezouten notenmix



Bereidingswijze:

1. Breng de melk aan de kook en voeg de rijst toe. Voeg meteen de puddingpoeder toe. Laat op een laag vuur 30 minuten koken. Roer regelmatig zodat de rijst niet plakt aan de bodem en de puddingpoeder geen klonters vormt.
2. Haal de pot van het vuur eens de rijst gekookt is. Voeg de rozijnen toe. Laat dit vervolgens afkoelen en schep af en toe om.
3. Besmeer kleine potjes met (zelfgemaakte) pruimencompote. Verdeel de pudding in alle potjes

Bereid de topping:

1. Snij de appel in dunne schijfjes. Fruit deze schijfjes in een pan. Voeg citroensap en een stokje kaneel toe. Laat sudderen voor 5 à 6 minuten op een laag vuur zodat alle smaken mooi gefuseerd zijn met elkaar.
2. Hak de noten in kleine stukjes en rooster deze in een pan of oven tot dat ze goudbruin eruit zien en aromatisch worden.
3. Leg een gekarameliseerd appel op de pudding en strooi wat kaneelpoeder en geroosterde noten als topping.

