



RIJSTPAP

INGREDIËNTEN

VOOR DE RIJSTPAP

- ❑ 1 liter Fairebel melk origineel
- ❑ 1 el suiker
- ❑ 1 tl vanille-extract
- ❑ 1 snuifje zout
- ❑ 250 g dessertrijst

VOOR DE TOPPING

- ❑ 4 el suiker
- ❑ 2 tl kaneel

Doe om te beginnen de Fairebel-melk, de suiker, het vanille-extract en het zout in een steelpan en breng alles aan de kook. Voeg vervolgens de dessertrijst toe en breng opnieuw kort aan de kook.

Laat de dessertrijst op een zacht vuurtje ongeveer 30 minuten wellen, roer regelmatig om zodat er niets aanbrandt.

Voor de topping: meng de kaneel en de suiker en bestrooi de rijstpap. Smakelijk!



* ONZE
GARNERINGSTIP

