



Rijstpudding met amandelen en kersensaus

12 personen

rijstpudding

6 dl water

400 gram rondkorrelrijst

2 liter volle melk

4 vanillestokjes

2 el suiker

2 snufjes zout

2 ons gepelde amandelen

4 deciliter slagroom

1. Breng het water aan de kook en giet de rijst erin. Roer met een houten lepel en kook ca. 3 minuten.
2. Doe de melk en het merg van de vanillestokjes (stokje bewaren) bij de rijst en breng al roerend deze opnieuw aan de kook.
3. Doe de deksel op de pan en laat de rijst 30 a 40 minuten zachtjes koken tot melk en rijst een zijn geworden. Zorg dat deze niet aanbrandt.
4. Hak de amandelen grof zodat geen hele amandelen over blijven. Roer ze met suiker en zout door de rijstepap.
5. Sla de slagroom stijf en vouw voorzichtig door de afgekoelde pudding.

Kersensaus

500 gram ontpitte kersen (uit een pot)

5 deciliter kersensap zonder toevoegingen

2 dessertlepel maizena

200 gram suiker

4 vanillepeulen (gebruikte stokje van de rijstepap)

1. Breng het sap met de suiker en de vanillepeulen aan de kook
2. Roer er de maizena door heen en blijf roeren totdat de saus min of meer helder is.
3. Verwijder het vanille stokje en giet de kersen bij de saus.
4. Warm goed door en serveer apart bij de koude pudding.

Bij kersen in pot op zoete siroop minder of geen suiker toevoegen