

Arroz con leche

Spaanse rijstpudding



Ingredienten:

3 liter melk
6 pijpjes kaneel, ca 5 cm per stuk
6 stukjes schil van schoongeboende sinaasappel (ca. 4 cm² per schil)
150 gr suiker
450 gr dessertrijst
120 gr boter
6 eierdooiers
6 tl custardpoeder
12 el slagroom
6 tl kaneelpoeder
12 tl grove suiker
12 el cognac (optioneel)

Bereidingswijze:

Breng de melk met de kaneelpijpjes en de stukjes sinaasappelschil langzaam aan de kook;

Strooi de suiker erdoor en voeg de rijst toe. Roer alles goed door;

Temper de warmtebron zodra de melk opnieuw kookt. Leg het deksel op de pan en laat de rijst zachtjes gaar worden;

Neem de kaneelpijpjes en de stukjes sinaasappelschil uit de rijst;

Roer de boter door de hete rijst;

Klop in een kommetje eierdooiers, custardpoeder en de slagroom goed los. Roer er 12 el hete rijst door;

Voeg vervolgens het mengsel bij de rijst en roer alles krachtig door. Neem de pan onmiddellijk daarna van de warmtebron;

Blijf nog 20 à 30 sec door de rijst roeren;

Dien de rijst op in eenpersoonskommetjes. Bestrooi de nagerechten met kaneelpoeder en de grove suiker.