

Rijstpap met Brugge Blomme

Ingrediënten:

- ½ l water
- 200 ml volle melk
- 100 g suiker
- 1 el citroenzeste
- 3 vanillestokken
- 3 stokken citroengras
- 350 g jasmijnrijst
- 200 g Brugge Blomme, kubusjes zonder korst
- 200 ml volle room
- kandijnsuiker

Bereiding:

1. Laat 15 minuten koken: water, melk, suiker, zout, citroenzeste, vanillestokken doorgesneden, citroengras doorgesneden.
2. Dit zeven en terug 5 minuten laten doorkoken.
3. In dit vocht de rijst beetgaar al roerend koken. Op het einde de blokjes blomme doormengen en blijven roeren tot ze gesmolten zijn.
4. Van het vuur de half opgeklopte room doorspatelen.
5. De pap lout of koud opdienen met wat kandijnsuiker erop.

Smakelijk!

4 personen
35 min
Dessert
1.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/rijstpap-met-brugge-blomme>