

# Zoete rijst met mango

Ingrediënten voor 8 personen:

3 rijpe mango's  
5 koppen plakkerige rijst (bijv. pandan rijst)  
1 kop coonnut cream  
2/3 kop witte suiker  
2 theelepels zout  
2 theelepels geroosterde sesamzaadjes  
1 theelepel vanille extract

Saus:

1/2 kop coonnut melk  
kaneel  
2 theelepels suiker  
1/2 theelepel zout

Bereidingswijze:

Kook de rijst volgens de gebruiksaanwijzing met het vanille extract. Meng de coonnut cream, de suiker en het zout en laat het op een laag vuurtje 5 min warm worden.

Meng de rijst met de mix van coonnut cream, suiker en het zout. Laat het zo lang mogelijk afkoelen (10-120 min).

Meng de melk, kaneel, suiker en zout voor de saus en laat het twee minuten koken totdat de suiker gesmolten is.

Verdeel de rijst over 8 borden, leg op de rijst stukjes mango en verdeel de saus over de borden. Om het af te maken: sprenkel wat sesamzaadjes over het gerecht.

