

RIJSTPUDDING

Ingrediënten

- 3 FLESJES LIEFMANS FRUITESSE
- 200 GR RISOTTORIJST
- 20 GR FIJNE SUIKER
- 150 ML ROOM
- 100 ML KOKOS YOGHURT
- 3 EL KOKOSPOEDER
- RODE BESSEN



RECEPT

1. Breng de Liefmans Fruitesse aan de kook. Voeg de rijst en suiker toe en laat 20-25 min rustig koken. Roer om de 5 min even door de pot.
2. Voeg de room toe, roer onder elkaar en haal van het vuur.
3. Schep de rijstpap in Liefmans glazen en werk af met een laagje kokos yoghurt, kokospoeder en enkele rode besjes. Serveer onmiddellijk of laat afkoelen in de koelkast.

Liefmans
ON THE ROCKS