



STICKY RICE MANGO

Khaw Neaw Ma Maung

● INGREDIËNTEN –VOOR 4 PERSONEN–

- 4 kopjes kleefrijst (moet een nacht in water weken)
- 1 kopje kokosroom
- 1 kopje kokosmelk (1/2 liter)
- 2 rijpe mango's (geschild en in maanvorm gesneden)
- ½ kopje rietsuiker (in Thailand). Ik voeg minder suiker toe.
- Een snuifje zout
- 1 theelepel geroosterde sesamzaadjes om te decoreren

... DIEN DE SAUS APART OP

- 1 ½ kopje kokosmelk
- 2 theelepels palmsuiker
- Een snuifje zout

... OPTIONEEL

- Pandanblad (alleen voor de kleur)

● BEREIDING

Week de rijst 3 à 5 uur in water of laat deze een nacht weken.

Giet de rijst af en giet deze in een Thaise stoommand (Thaise stijl) die u boven het kokende water hangt (ongeveer 20'). Als de rijst gekookt is, zet je deze op 30 graden om te rusten.

Breng de kokosroom/melk aan de kook (met of zonder pandanblad).

Verwijder het pandanblad wanneer het kookpunt bereikt is.

Voeg suiker en zout toe. Blijf roeren tot de suiker opgelost is in de kokosmelk.

Bewaar 2 theelepels van deze kokossaus.

Voeg de gestoomde rijst toe aan de kokosmelk en blijf roeren tot alle melk geabsorbeerd is. Maak quenelles en oversaus met de resterende kokosmelk.

Serveer met plakjes mango en decoreer met kokosvlokken.

Dit is een dessert om je vingers bij af te likken! 😊