



Rijstpap met krokantje en Praline advokaat



Ingrediënten

voor 10 PERS.

Rijstpap

Melk	1 l
Ronde korrel rijst	150 g
Boter	30 g
Suiker	100 g
Saffraan	1 g
Zout	3 g

Pijnboompit krokantje

Pijnboompitten	100 g
Suiker	250 g

Afwerking

Bruine suiker	150 g
Praline advokaat	300 g
"Den gouden haan"	
Room	250 g

Bereidingswijze

Voor de rijstpap

Een kookpot inboteren. De melk met het zout en de saffraan aan de kook brengen.

De rijst hieraan toevoegen en regelmatig met een spatel roeren om verbranding te vermijden.

Afdekken met een deksel en in een oven plaatsen van 200 C° en gedurende 35 minuten laten garen zonder te roeren.

Na volledige gaartijd de suiker toevoegen en nog eens laten opkoken.

De rijst in kommetjes scheppen en laten afkoelen.

Voor het pijnboompit krokantje

In een koperen pan de suiker al roerende tot een goudgele kleur smelten.

De pijnboompitten toevoegen en de massa uitgieten tussen siliconenmatten.

Uitrollen tot 5 mm dikte en de nougat op het gewenste formaat snijden

Tips / Presentatie

De potjes afgekoelde rijstpap napperen met de Praline advokaat van "Den gouden haan".

De room opkloppen en naast de potjes rijstpap spuiten.

Steek het pijnboompit krokantje erop en serveer de bruine suiker apart in een potje.

Tip : Bruine suiker kan vervangen worden door een andere soort suiker.

Saffraan is geen must en kan uit het recept gelaten worden.

Deze rijstpap kan ook worden afgewerkt met Rum Rozijn advokaat, Amaretto advokaat of Elixir d'anvers advokaat van "Den gouden haan".