

Rijstpap

✘ **Ingrediënten: 4 personen**

- 150 gram suiker
- 1 liter volle melk
- 200 gram dessertrijst
- 1 vanillestok
- bruine suiker
- snuifje saffraan

✘ **Bereiding:**

1. Laat de melk samen met de suiker koken.
2. Spoel de rijst zodat het teveel aan zetmeel verwijderd wordt.
3. Voeg de rijst bij de melk en roer goed.
4. Snijd de vanillestok in twee (*in de lengte*) en verwijder de zaadjes met een koffielepel.
5. Doe de zaadjes bij de melk.
6. Doe de saffraan bij de melk.
(*Dit zorgt voor de gele kleur van de rijstpap.*)
7. Laat 35 min rustig koken en roer om de 5 min.
8. Voeg daarna een lepel boter toe, dat maakt het smeug.
9. Dresseer in een kommetje.

Je kan de rijstpap opdienen met bruine suiker.