

Rijstepap

<u>Benodigdheden:</u> 1 Liter volle melk ½ Bekertje slagroom Snufje zout 170 gram paprijst (Silvo bij de Plus) ½ zakje vanillesuiker Suiker Kaneel	<u>Materiaal:</u> Stevige pan (liefst met dikke bodem) Klopper schaal
---	--

Bereiding:

- Om te voorkomen dat de melk te snel aanbrandt, spoel je de pan eerst om met water.
- Giet de melk samen met de (niet geklopte) slagroom in de pan en breng dit aan de kook. Zet nu de pan op een laag pitje zodat ie kan sudderen
- Voeg vervolgens de paprijst en het snufje zout toe aan de melk
- Laat het geheel nu zo'n 3 kwartier sudderen en klop geregeld met een klopper door de massa.
- Als de pap na zo'n 3 kwartier goed gaar is voeg je een klein beetje suiker en de vanillesuiker toe. Nog een keer goed doorroeren en schep dan de pap in een schaal. Let wel dat je de pap in de schaal schenkt waar je hem ook mee opdient. Want als de pap eenmaal stijf is lukt dat niet goed.
- Laat nu alles goed afkoelen en de pap is klaar
- Strooi vlak voor het opdienen een beetje suiker en kaneel over de pap en hij kan geserveerd worden.

Tips:

- rijstepap kan eventueel met abrikozen, pruimen of gewelde tutti frutti geserveerd worden
- Je kunt er ook warm bessensap bij serveren.
- Je kunt ook een eiwit stijf kloppen en dat op het laatst door de pap scheppen. Daar wordt de pap wat luchtiger van, maar rauwe eieren verwerk ik persoonlijk liever niet door een gerecht.