

Rijstdessert met kokos, mango en chocoladesaus

Nagerecht voor 4 personen

Ingrediënten

100 ml slagroom

En van Fair Trade Original:

150 g Pandan rijst

1 blik Kokosmelk

1/2 blik Mangoschijven, in blokjes

75 ml Mangosiroop

75 g Rietsuiker

35 g Cacaopoeder

Bereidingstijd ca. 15 minuten

Bereidingswijze:

- Bereid de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking en vervang daarbij het water door kokosmelk.
- Voeg een snufje zout toe.
- Breng 75 ml mangosiroop met de suiker aan de kook.
- Roer totdat de suiker is opgelost.
- Voeg al kloppend met een garde de slagroom en cacaopoeder toe.
- Blijf roeren tot het mengsel kookt en laat de chocoladesaus op laag vuur indampen tot de gewenste dikte.
- Neem de saus van het vuur, schenk het door een zeef en laat het iets afkoelen.
- Verdeel de romige kokosrijst over 4 schaaltes en verdeel de mangoblokjes erover.
- Schenk een deel van de chocoladesaus over het dessert en serveer de rest van de saus er in een kannetje naast.