



Mango sticky rice

Het bekendste Thaise dessert: zoete kleefrijst geweekt in kokosmelk, geserveerd met verse rijpe mango. Zacht, romig en onweerstaanbaar lekker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Dessert

Ingrediënten

- 300 gr kleefrijst
- 400 ml kokosmelk
- 80 gr fijne kristalsuiker
- 1 snufje zout
- 2 rijpe mango's
- 1 eetlepel sesamzaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Week de kleefrijst minstens 4 uur of een nacht in ruim koud water. Giet af en spoel kort.
- 2.** Stoom de rijst 25 tot 30 minuten boven kokend water tot hij glazig en volledig gaar is.
- 3.** Verwarm intussen 300 ml kokosmelk met 60 gr suiker en het snufje zout op een laag vuur. Roer tot de suiker volledig oplost. Laat het mengsel niet koken.
- 4.** Meng de warme kokosmelk door de gestoomde rijst en laat 15 minuten intrekken zodat de rijst de vloeistof opneemt.
- 5.** Verwarm de resterende 100 ml kokosmelk met de overige 20 gr suiker in een klein steelpannetje op laag vuur. Roer tot de suiker oplost en laat het geheel een paar minuten zachtjes inkoken tot een lichte saus. Laat enigszins afkoelen.
- 6.** Schil de mango's en snijd het vruchtvlees in mooie gelijke plakjes langs de pit.
- 7.** Verdeel de kleefrijst over de borden, schik er de mangoplakjes naast, giet er wat kokossaus over en bestrooi met de sesamzaadjes.

Tip

Gebruik een bamboestomer of een gewone stoompan met een fijnmazige stoommand om de rijst gelijkmatig te garen. Kleefrijst mag **NOOIT** worden gekookt in water zoals gewone rijst, want dan wordt hij papperig. Zorg ook dat de mango's echt rijp zijn: ze moeten zacht aanvoelen en geurig zijn, want dat maakt het verschil.

Lekker met

Lekker op kamertemperatuur of licht gekoeld geserveerd.

Dranktip

Een glaasje vers limoensap of een lichte jasmijnthee past perfect bij de zoete smaken van dit dessert.