

Sticky rice

Opskrift til 2 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

2-3 timers iblødsætning

Samlet tid

3 timer

Ingredienser

- 1 dl ris + vand til iblødsætning
- 2,5 dl vand til kogning + 1 godt nip salt
- 3 tsk. sukker
- den fede del af en dåse kokosmælk + 1 spsk. af kokosvandet
- mango og passionsfrugt til servering

Sådan gør du

1. Sæt ris i blød i koldt vand og lad dem stå der i et par timer inden du koger grøden op.
2. Dræn vandet og skyl risene, kog dem i en gryde med vand og lidt salt i 15 minutters tid.
3. I en anden gryde varmer du sukker og kokosmælk op, så det lige når op og koge og sukkeret smelter. Sluk igen og stil til side
4. Når risene er kogt, tilføjes kokosmælken og det røres sammen.
5. Kom det i en skål og server med mango og evt. passionsfrugt hvis du synes