

## RIJSTDESSERT MET KOKOSMELK EN PISTACHE

### Benodigheden (8 personen)

- 200gr ronde rijst
- 1 liter kokend water + een beetje zout
- 1 liter melk
- 1 liter kokosmelk
- 100 gr poedersuiker
- pistachenoten, grof gehakt
- gedroogde vruchten (vb aardbeien, bessen ...)

### Bereidingswijze

- de rijst met kokend gezouten water overgieten en 5 minuten laten rusten
- afgieten
- intussen de melk + kokosmelk aan de kook brengen en de rijst toevoegen
- 15 min laten koken op een klein vuurtje zonder te roeren
- als het mengsel dik genoeg is (moet nog heel smeugig zijn) van het vuur nemen
- suiker, pistachenoten (een klein beetje overhouden om de decoreren) en gedroogde vruchten toevoegen
- verdelen over de dessertkommen of glazen
- gekoeld opdienen en overgebleven pistachenoten er over strooien

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

