

Thermomix Rijstpap met crumble van speculoos



Ingrediënten

- 1 liter melk
- 50 g suiker
- 220 g rijst voor rijstpap
- 1 vanillestokje
- 2 speculoos koekjes



Instructies

- Doe de 2 speculoos koekjes in de mengbeker 2 seconden op functie Turbo
- Giet over in een kommetje Doe melk, suiker in de mengbeker en verhit 8 min/ 98 graden /snelheid 1, zonder maatbeker.
- Voeg de rijst toe en schraap vervolgens de zwarte vanille zaadjes, ook wel merg genoemd, met het mesje uit het stokje en voeg deze toe. Het vanillestokje zelf mag je ook toevoegen, die halen we erna terug uit. Mag nu extra smaak afgeven
- Kook 40 minuten (wij gebruiken Bosto rijst met 40 minuten kooktijd volgens verpakking), 90 graden, linksomdraaien, snelheid 1, zonder maatbeker
- Schep over en verdeel het in 6 glaasjes op potjes en laat 15 minuten rusten. Werk af met de crumble van speculoos. Serveer warm of koud.