

Mango met Coconut sticky rijst



Ingridients

- 150 gr glutinous rijst (kleefrijst) , gespoeld en min 2 u tot 1 nacht geweekt in water.
- 150 gr kokosmelk
- ¼ tl zeezout
- 1 rijpe mango (gepeld en in stukjes van ong. 2 cm)
- 50 gr suiker
- ½ tl sesamzaadjes als garnering
- Verse munt als garnering



1. Doe bakpapier op de varoma-tray, en voorzie gaatjes in het bakpapier.
2. Doe 800 gr water in mengbeker.
3. Doe de rijst op de varoma-tray en stoom: **40 min/ varoma/ snel 1.**
4. Doe de rijst in glaasjes. (water in MB mag weg.)
5. Doe de kokosmelk, suiker en zout in de MB en warm: **5 min/ 80°C/ snel 1.**
6. Verdeel deze inhoud over de glaasjes met rijst.
7. Verdeel de mango in blokjes over de rijst.
8. Garneer met de verse munt en sesamzaadjes

Bron: Cookidoo