

RIJSTKOEKJES

Bereidingstijd: 20-30 minuten

Smaak: Zoet

Techniek: Bakken

Ingrediënten voor 4 personen

50 g rozijnen; 200 g rijst gekookt; 2-3 eetlepels melk; 2 eieren losgeklopt; 50 g bloem; 2 eetlepels witte basterdsuiker; mespunt kaneelpoeder; 4 eetlepels zonnebloemolie; 6 eetlepels appelstroop of poedersuiker

Bereidingswijze

Wel de rozijnen 2-3 minuten in heet water en dep ze daarna droog. Meng de rijst met de melk, de eieren, rozijnen, bloem, suiker en kaneel tot een smeug geheel. Verwarm een kwart van de olie in een koekenpan met antiaanbaklaag en schep hierin drie bergjes van het rijstmengsel. Bak de rijstkoekjes in 5-7 minuten goudbruin en gaar, keer ze halverwege. Het mengsel is voldoende voor circa 12 stuks. Verwarm de appelstroop enkele seconden in de magnetron (dan druppelt hij makkelijk van de lepel) en druppel wat stroop over de rijstkoekjes. In plaats van appelstroop over de koekjes, kunnen de koekjes ook bestrooid worden met poedersuiker.



Tip: De rijstkoekjes zijn warm en koud lekker.

RIJSTCAKEJES

- 100 gram gepofte rijst. (Je kunt bijvoorbeeld rijstcornflakes kopen of 'manna'.)
- 30 gram cacaopoeder.
- 150 gram poedersuiker.
- 60 gram rozijnen.
- 60 gram gedroogde kokos.
- 200 gram gesmolten boter.
- 50 gram kleine, pure chocoladestukjes.
- Discodip.
- 24 muffinvormpjes.

Doe de muffinvormpjes in elkaar, zodat je twee laagjes muffinvorm hebt: **12 stuks**.

Pak een grote schaal en meng de gepofte rijst, cacaopoeder en poedersuiker ...roer goed! Roer daarna het kokos en de rozijnen erdoorheen. Als laatste roer je de gesmolten boter erdoorheen. Schep dit mengsel in de muffinvormpjes.

Strooi de stukjes chocolade en de discodip over het mengsel heen. Laat ze 30 minuten in de koelkast afkoelen en ze zijn klaar!



BANANENCHIPS

Bereiding

Snij 3 harde bananen schuin in dunne plakjes en leg ze 5 minuten in een bak met koud water en 1 theelepel zout. Laat de plakjes goed uitlekken en dep ze voorzichtig droog met keukenpapier. Bestuif ze aan beide kanten dun met bloem. Verhit olie in een frituurpan tot 180 graden en frituur de plakjes banaan in kleine porties in 3 minuten knapperig bruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Strooi er wat fijn zeezout over.

VRUCHTENCOCKTAIL

Maak een vruchtencocktail van stukjes mango, meloen, sinaasappel, mandarijn, ananas, banaan. Allemaal vruchten die in Cambodja groeien. Vul aan met sinaasappelsap of vruchtensap.