

## Rijstepap met kaneelknopjes

100 gram rondkorrelige rijst  
3 dl volle melk  
1 dl room  
1 el kaneelknopjes  
100 gram suiker  
1 snufje zout



De Nederlandse kant-en-klare rijstepap is gemiddeld wat waterig, kennelijk spreekt dat de consument het meeste aan. In Duitsland verkiest men juist een romige rijstepap. Maak deze zelf met dit recept. Gebruik hiervoor als het even kan een rondkorrelige rijst zoals arborio, en alleen het even niet anders kan, alleen in uiterste nood, kortkokende 'dessertrijst'

*Rijstepap koken is tamelijk eenvoudig. Je begint met het mengen van de melk, de room, de suiker, het zout en de kaneelknopjes (na kort roosteren gemalen). Voeg er de rijst aan toe en zet de pap op het vuur. Houd het minstens een half uur aan de kook, op matig vuur, en voorkom aanbakken door de pap regelmatig te roeren.*

*Deze rijstepap is heerlijk met een frisse appelcompote, waaraan je eveneens wat kaneelknopjes hebt toegevoegd. Of serveer de pap met verse bosbessen. Maak ook eens wat kaneelsuiker met de knopjes. Oorverdovend lekker.*

Meer trek in een exotische rijstepap? Kijk dan eens bij ons recept voor Indiase kheer