



Koninginnerijst met zwarte pruimen (4 pers.)

Ingrediënten

Koninginnerijst

- 0,5 liter volle melk
- klontje boter
- 100 gr papriest
- stukje citroenschil
- snufje zout
- 1ei
- 50 cc volle melk
- marasquin (drank)
- 1,5 blaadje gelatine
- eventueel 100 cc slagroom
- 1 el suiker



Zwarte pruimen

- 1 pond zwarte pruimen

Bereidingswijze

1. Breng de rijst met de melk, boter, zout, citroenschil aan de kook en laat het, onder af en toe roeren, met 't deksel op de pan zachtjes koken.
2. Haal na 20 minuten de pan van het vuur. Haal de citroenschil uit de melk, voeg de suiker toe en laat het daarna nog 5 minuten met de deksel erop staan.
3. Scheid eidooier van eiwit en klop de eidooier los.
4. Roer een beetje pap door het ei en voeg dit dan bij de rest van de pap.
5. Week de gelatine in koud water.
6. Klop het eiwit stijf.
7. Knijp de geweekte gelatine uit en los dit op in de 50 cc warme melk.
8. Roer dit door de pap. Ook de marasquin en het eiwit er luchtig door roeren.
9. Als laatste de slagroom er door roeren.