

Карибський рисовий пудинг із кокосом і ананасом

30—40 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

250 г	Рисовий пудинг
500 мл	Сік кокоса й ананаса
500 мл	Вівсяне молоко
200 г	Полуниці
1 чашка	Свіжа м'ята
2 ст. л.	Кокос, тертий
2 ст. л.	Цедра лимону

Приготування

1. Додайте в рис кокосовий і ананасовий сік та вівсяне молоко, після чого доведіть до кипіння. Додайте 2 ст. л. цедри лимона від Kotányi і ретельно перемішайте кілька разів, щоб рис набрав смаку соку, а лимонна цедра могла вивільнити аромат.
2. Залиште варитися в каструлі на слабкому вогні протягом 25 хвилин. Рекомендуємо накрити каструлю кришкою. Час від часу помішуйте.
3. Тим часом наріжте слайсами полуницю. Помийте свіжу м'яту й висушіть паперовим рушником.
4. Прикрасьте рисовий пудинг полуницею, м'ятою й тертим кокосом і насолоджуйтесь.