



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Rizspuding
500 ml	Kókuszos ananászlé
500 ml	Zabtej
200 g	Eper
1 csésze	Friss menta
2 ek.	Kókuszreszelék
2 ek.	♦ Citromhéj, reszelt

Karibi rizspuding kókusszal és ananással

⌚ 30—40 Perc 

Elkészítés

- 1 Keverjük össze egy edényben a kókuszos ananászlét és a zabtejet, adjuk hozzá a rizst, és forraljuk fel. Adjunk hozzá 2 evőkanál Kotányi Citromhéjat, és többször keverjük át az egészet alaposan, hogy a rizs átvegye a gyümölcsle és a citromhéj ízét.
- 2 Főzzük kis lángon 25 percig. A legjobb, ha a rizspudingot fedő alatt készítjük. Időnként keverjük meg.
- 3 Amíg a rizs fő, szeleteljük fel az epret. Mossuk meg a mentát, és itassuk le róla a nedvességet egy papírtörülkövel.
- 4 Tálaláskor díszítsük a rizspudingot az eperrel, a mentával és a kókuszreszelékkel.

