

Zoete rijst met ananas en komkommer in suiker-kaneelsaus

Datum: 18-04-2005
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Quinn Warmerdam
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 ananassen- 1/2 komkommer
- 150 g dessert (pap) rijst
- 1 1/2 l melk
- 2 vanillestokje
- snufje zout
- 4 theel. vanillesuiker
- 2 theel. zonnebloemolie
- 4 eetl. gepelde amandelen
- 100 g boter
- 12 eetl. bruine suiker
- 6 theel. kaneelpoeder

Bereidingswijze:

Maak de ananas schoon. Verwijder de schil en de pitten in het vruchtvlees. Snijd een stukje van de boven- en onderkant. Snijd de ananas in de breedte in dikke plakken. Vang het sap op. Snijd de harde kern uit de plakken. Snijd de geschilde komkommer in blokjes.

Er zijn verschillende soorten dessert- of paprijst te koop, die een verschillende gaartijd hebben. Let op de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Dit is het basisrecept voor een smeuïge rijst die als nagerecht wordt gegeten. Kook de rijst gaar volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking in melk waaraan een snufje zout en opengesneden vanillestokjes worden toegevoegd gaar. Schraap het merg uit het stokje en roer het door de melk/rijst. Bewaar de vanillestokjes. Roer vanillesuiker door de rijst. Verwarm de olie in een kleine koekenpan en rooster hierin de amandelen aan beide zijden lichtbruin. Schep de amandelen uit de pan. Smelt in een sauspan de boter en roer de suiker erdoor. Voeg ongeveer 8 eetlepels water en de kaneelpoeder toe. Roer tot er een siroopachtige saus ontstaat. Pas op voor het verbranden van de suiker. Doe de stukjes komkommer in de saus en roer even om. Leg in het midden van de borden een schep lauwe rijst. Leg de ananasplakken schuin tegen de rijst aan. Schep komkommerstukjes er omheen. Giet de bruine saus over rijst en ananas. Knip de vanillestokjes in vier stukjes. Garneer het gerecht met de vanillestokjes en met amandelen.