



Ryżowy pudding z rabarbarem i truskawkową nutą

- 85 g ryżu jaśminowego
- 500 ml mleka ryżowego
- 2 łyżki syropu z agawy
- ½ laski wanilii
- kawałek kory cynamonu

Rabarbarowy mus

- 200 g rabarbaru
- 2 łyżki wody
- 3 łyżki syropu z agawy
- 1 gwiazdka anyżu
- ¼ łyżeczki mielonego kardamonu
- 4 duże truskawki
- garść płatków migdałowych do posypania



PRZEPIS NA 2 PORCJE



Bezglutenowy



Wegański

ZAWIERA:



Orzechy

Kwaśny smak rabarbaru możesz złagodzić, dodając kilka truskawek więcej. Jeśli masz ochotę na słodszy kombinację, posyp wierzch puddingu trzcinowym cukrem nierafinowanym.

1. Mleko wlej do litrowego garnuszka i zagotuj. 2. Ryż opłucz na sitku pod bieżącą wodą. 3. Kiedy mleko zacznie się gotować, dodaj do niego cynamon, wanilię, ryż oraz syrop z agawy. Zamieszaj i gotuj na bardzo małym ogniu 30 minut pod uchyloną przykrywką. Od czasu do czasu zamieszaj.
4. Po upływie 30 minut zdejmij garnek z ognia, przykryj przykrywką i odstaw na dodatkowe 10 minut. 5. Tymczasem umyj i osusz rabarbar. Pokrój go na mniejsze kawałki (ok. 1 cm) i wrzuć do drugiego rondla. Wlej wodę, dodaj przyprawy i syrop z agawy. 6. Zagotuj i trzymaj na małym ogniu pod przykrywką przez 10–15 minut, mieszając od czasu do czasu. Kiedy rabarbar się rozpadnie dorzuć pokrojone na mniejsze kawałki truskawki.
7. Ugotowany ryż możesz od razu wymieszać z musem lub polać nim tylko część. Gotowy pudding posyp uprażonymi płatkami migdałowymi.

