

Rijstpap met kokosmelk en citroengras.

8 personen

4 stengels citroengras

100 gr suiker

200gr thaise rijst

2 eierdooiers

10 liter kokosmelk

Snijdt het citroengras overlans in 2 en plet ze.

Breng de kokosmelk aan de kook en voeg de rijst toe, samen met het citroengras en de suiker.

laat de rijst een 20 tal min. Sudder en op een laag vuur en roer regelmatig.

als de rijst gaar is haal de pan van het vuur en verwijder het citroengras, meng de eierdooiers door de rijstpap en laat afkoelen.