



PITTIGE MANGODIP MET RIJSTWAFELS

INGREDIENTEN

- 1 mango
- ½ citroen
- 1 cm gember
- ½ rode peper
- 1 bosui
- 250 gram zilvervliesrijst
- 1 ei

UITLEG

MANGO DIP

Snijd het vruchtvlees van de mango in stukken. Pers een halve citroen uit. Rasp de gember. Hak de rode peper fijn.

Doe de mangostukken samen met 1 eetlepel citroensap, ½ eetlepel gember en de rode peper in de keukenmachine en pureer alles tot een dip.

Snijd de bosui in ringetjes en roer door de dip.

RIJSTWAFELS

Kook de rijst afgedekt in 15 minuten zachtjes gaar.

Laat de rijst 15 minuten uitdampen en afkoelen tot lauwwarm. Meng er dan het ei door. Vorm het rijstmengsel tot ronde koekjes van 5 cm doorsnee en 2 cm dik.

Bak de koekjes in een koekenpan met hete olie in 4-6 minuten goudbruin. Keer ze na 2 minuten.

DIP EN HAPJE,
10 STUKS
TIJD: 40 MINUTEN

ZIE MEER OP:

LA
COMIDA
Deliciosa

