



⌚ ± 2 uur

 4 personen





écht alles om te bakken

3. Breng het geheel al roerend weer aan de kook.
4. Laat de rijst in een afgesloten pan op een zeer laag vuurtje in 1 uur gaar worden.
5. Roer de rijst af en toe even door.
6. Eet de warme rijstebrij met boter, bruine suiker en kaneel.

Handige informatie

Tips om de rijstepap meer smaak te geven

Wil je de pap nog wat meer smaak geven? Dan kun je er prima wat extra boter en bruine suiker aan toevoegen. Of eet het lekker als tussendoortje.

Serveer rijstebrij als dessert!

Deze pap wordt tegenwoordig veel minder gegeten dan vroeger. Dat is erg jammer, want het is een erg lekker oud-Hollands gerecht. Rijstebrij is lekker zoet door de vele suiker dat er in zit. Hierdoor kun je dit gerecht bijvoorbeeld prima als dessert kan serveren. Daar doe je je (groot)ouders vast en zeker een groot plezier mee wanneer zij op bezoek zijn. Het is ook een erg leuk idee om dit dessert tijdens een feestje te serveren dat een (oud-)Hollands thema heeft. Daar past rijstebrij namelijk perfect bij.

Deel jouw rijstebrij met ons!

Heb jij ook dit recept voor rijstebrij uitgeprobeerd? Dan zijn wij erg benieuwd naar jouw eindresultaat. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw rijstebrij niet alleen zien maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Gele Rozijnen 1kg (Art.nr.: DH305)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Donkere Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG003)
- 1 × BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 × BrandNewCake Vanillestokje Tahitensis 1st. (ca. 3gr) (Art.nr.: BNC01193)

