

Oppskrift på mango sticky rice

Dette er en dessert som smaker helt nydelig og som er veldig vanlig å servere i Thailand. Den blir best med sticky rice, men det går også med vanlig Jasmineris. Sticky rice kan du finne på butikker med Asiatisk mat.

Barn liker denne desserten og de får en smak av Thailand.

Oppskrift til 4 personer (flere om de bare skal ha en smaksprøve)

1 kopp sticky rice

vann

4-5 ts sukker

¼ ts salt

1 boks med kokosmelk (ikke light)

En mango

Beskrivelse: Ha en kopp med vann over risen og la den stå å trekke i minst en halvtime. Ikke hell av vannet, men tilsett ytterligere ¾ kopp med vann, 1 ts sukker, ¼ ts salt og ¼ av boksen med kokosmelken. La dette få et oppkok, skru ned platen og sett på et lokk med en glipe slik at dampen slipper ut. Trekk dette i 20 minutter

Slå av varmen, men la kjelen stå og sett lokket ordentlig på, la det så stå i 5 – 10 minutter.

For å lage sausen heller du resten av kokosmelken i en kjele, varm den opp på lav varme (den skal ikke koke). Tilsett 3 ts med sukker og smak den til med mer sukker om du vil ha den søtere.

Skjær opp mango i biter.

Legg ris og mango på en tallerk og hell over litt saus. Enjoy!!

