



JACQUELINE
CUSTERS

RIJSDSSERT MET ZWARTE PRUIMEN

INGREDIËNTEN

Koop bij je dichtstbijzijnde Jan Linders Supermarkt een bakje Onze Trots Rijstdessert. Deze Rijstdessert is ambachtelijk bereid op onze boerderij van de volle melk van onze koeien. De volle boerderijmelk geeft het rijstdessert een volle, zoete en romige smaak, slagroom toevoegen is niet nodig!

- 500 g gedroogde pruimen
- kaneelstokje
- suiker
- water
- maïzena

BEREIDINGSWIJZE

1. Week de pruimen een nacht van tevoren indien nodig. Daarbij moeten ze volledig onder water staan.
2. In plaats van water kan ook thee worden gebruikt.
3. Zet de pruimen met het water of de thee op het vuur en breng ze aan de kook.
4. Kook naar eigen smaak één of twee kaneelstokjes mee.
5. Voor sterk gedroogde pruimen geldt een kooktijd van 20 minuten.
6. Voeg een eetlepel suiker toe.
7. Bind het vocht met een eetlepel maïzena die is aangemaakt met een beetje water.
8. Laat het geheel afkoelen en serveer het met Onze Trots Rijstdessert!

AANTAL PERSONEN
4



RIJSTDESSERT MET
ZWARTE PRUIMEN
JACQUELINE

www.melkveebedrijfscusters.nl

maandag

30

dinsdag

31

Oudjaarsdag

woensdag

1

Nieuwjaarsdag

donderdag

2

vrijdag

3

zaterdag

4

zondag

5

week 1 december 2019 / januari 2020

RegioBank
Zelfstandig Adviseur

Summa
oplossingen voor financiële zekerheid