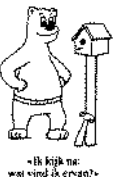
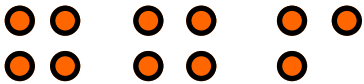


Rijstpap

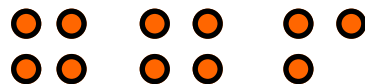
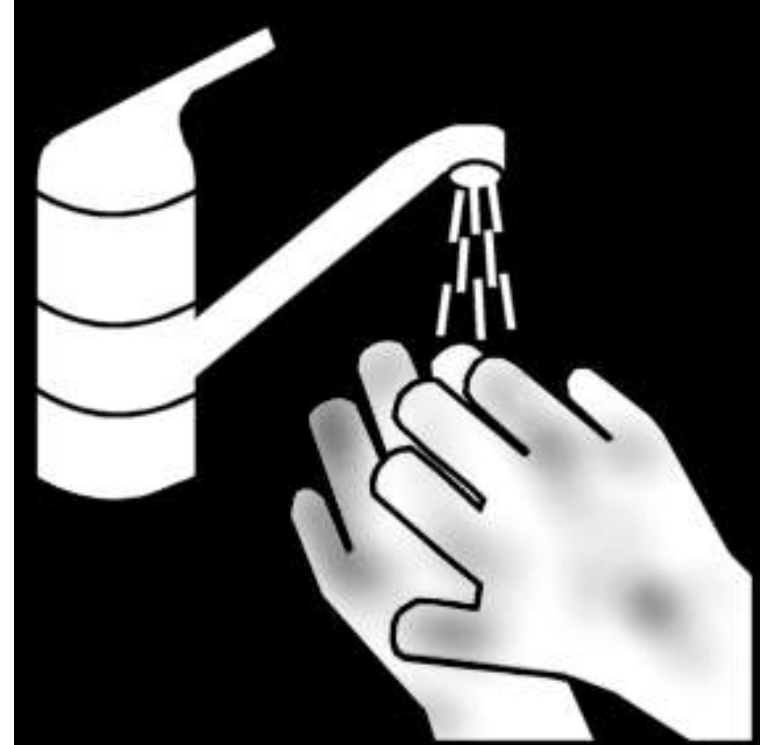




« Eh Kijk me:
wat vind ik ervan? »

Klaar ?

SMAKELIJK !!!



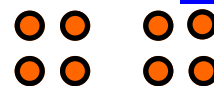
Ingrediënten

- 1 l melk
- 125 gr rijst
- 50 gr suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- Kaneel



Kookmateriaal

- Kookpot
- Zeef
- Klopper
- Lepels (2)
- Ovenwant
- Potjes (1 per kleuter)



Wanneer de rijstpap goed is, giet de suiker bij het mengsel.

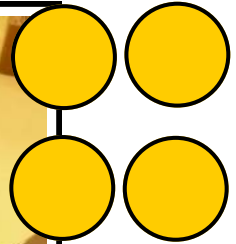


Ingrediënten voor 20 kleuters.

Verdeel de rijstpap over de potjes.



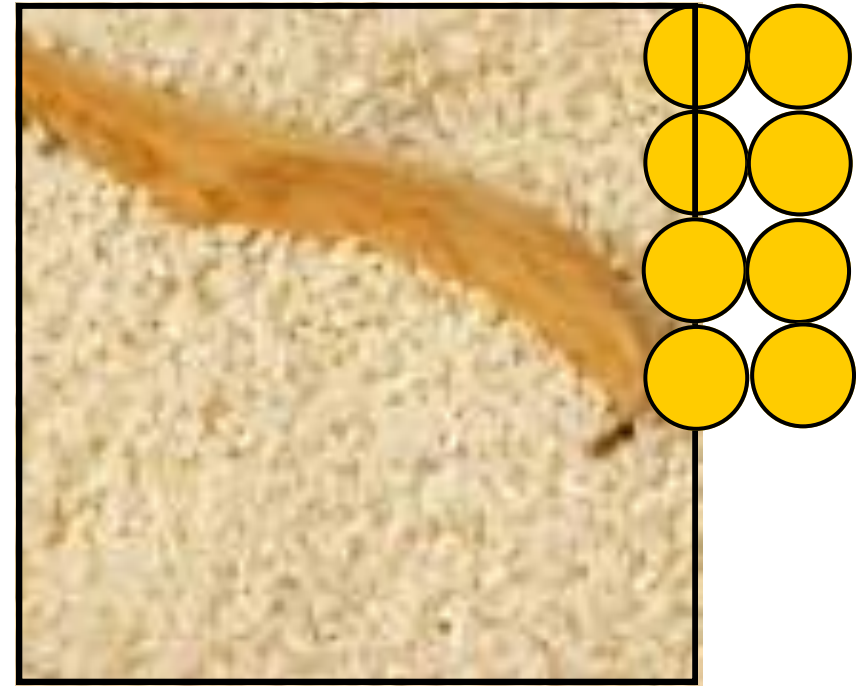
Schep 8 lepels rijst in een zeef.



Spoel de rijst in de zeef met koud water.



Schep 4 lepels suiker in een apart kommetje.



**Proef of de rijstpap goed is.
(de rijst is gaar).**



**Laat de rijst in de zeef
uitlekken.**



**Schakel de kookplaat aan
op hoge stand.**



Breng het mengsel aan het koken en blijven roeren.



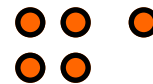
Blijven verder roeren gedurende 40 min.



**Zet de kookpot op de kook-
plaat.**



**Giet de liter melk in de
kookpot.**



Voeg een halve lepel kaneel toe.



Roer in het mengsel.



**Voeg de rijst geleidelijk toe
bij de melk.**



**Voeg bij het mengsel ook
de vanillesuiker toe.**

