



Zutaten für 4 Portionen

300 g Risottoreis von BioGourmet
300 ml Coconut Cream von BioGourmet
225 g Feinzucker
1 Prise Salz

Für die Sauce

100 ml Coconut Cream von BioGourmet
1 EL Feinzucker
1 Prise Salz
1 EL Tapiokastärke

Außerdem

2 reife Mangos
1 EL Sesam von BioGourmet

Sticky Rice mit cremiger Kokossauce und Mango

Sticky Rice ist – ganz wie der Name besagt – ein köstliches Dessert aus klebrigem Reis. Zubereitet wird er mit Kokosmilch und serviert zu frischer Mango. Mit unserer Coconut Cream wird das Gericht besonders vollmundig.

Zubereitung

Klassische Zubereitung des Reis im Dämpfer: Den Reis 20 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen und abtropfen lassen, ohne ihn abzuspülen. Den Reis auf ein feuchtes Baumwolltuch in den Dämpfer gebe und mit einem weiteren Tuch bedecken. Den Reis 40 Minuten dämpfen und dabei immer wieder mit wenig heißem Wasser übergießen.

Zubereitung im Topf: Den Reis 20 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen und abtropfen lassen, ohne ihn abzuspülen. 450ml Wasser im Topf zum Kochen bringen, den Reis hinzufügen und zugedeckt 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.

In einem weiteren Topf 300 ml Coconut Cream, 225 g Zucker und die Prise Salz mischen. Unter Rühren aufkochen und sanft köcheln lassen, bis der Reis fertig ist. Den Reis vom Herd nehmen und in die Kokosmilchmischung rühren. Abgedeckt eine Stunde ziehen lassen. Nun die Sauce zubereiten. In einem Topf alle Zutaten für die Sauce unter Rühren zum Kochen bringen, bis sie eindickt. Die Mango schälen und in Scheiben schneiden. Den Reis auf Teller verteilen. Die Mango drauf anrichten und mit der Sauce beträufelt und mit Sesam bestreut servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte