

Sticky Rice mit Mango (Thailand)



Zutaten

- 150 g Klebereis
- 300 ml Wasser
- 400 ml Kokosmilch
- 9 EL Zucker
- 600 g Mango, reif
- etwas Salz

Zubereitung

1. Klebereis über Nacht einweichen, am nächsten Tag durch ein Sieb gießen und das Einweichwasser verwerfen.
2. Reis mit Wasser, die halbe Menge Kokosmilch, Salz und etwas mehr als die Hälfte des Zucker aufkochen, auf die niedrigste Stufe herunterdrehen und mit Deckel etwa 20 Minuten quellen lassen.
3. Für die Kokossauce: den Rest der Kokosmilch und des Zuckers aufkochen und vor dem Servieren über den Reis gießen.
4. Mango in dünne Spalten schneiden und zum Reis servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	87 g
Energie	385 kcal
Fett	1 g
Protein	4 g

⌚ 39 Minuten

⊕ 4 Portionen