



Mango Sticky Rice

Zutaten

- 200g Klebereis (aus dem Asiamarkt)
- 125g Kokosmilch
- 50g Zucker
- 1 gestrichener TL Salz
- 125g Kokosmilch
- 20g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Speisestärke
- Optional: 1 Pandanusblatt, Mungbohnen (aus dem Asiamarkt)

Anleitung:

Den Reis einige Stunden in Wasser einweichen oder gut waschen. Anschließend im Bambusdämpfer oder Dämpfeinsatz der Küchenmaschine (optional gemeinsam mit einem Pandanusblatt) ca. 30 Minuten dämpfen und nach 15 Minuten wenden.

125g Kokosmilch, 50g Zucker und 1 gestrichenen TL Salz miteinander vermischen und kurz erhitzen, bis sich der Zucker löst. Die Mischung über den noch heißen gedämpften Reis geben und vermengen. Abgedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce 125g Kokosmilch, 20g Zucker, 1 Prise Salz und 1 TL Stärke in einem kleinen Topf oder Pfanne unter Rühren erhitzen, bis die Masse etwas eindickt.

Mangos schälen, entkernen und in Würfel oder Scheiben schneiden. Mit dem Klebereis und der Sauce nach Wunsch servieren. Optional mit vorher eingeweichten und gerösteten Mungbohnen bestreuen.