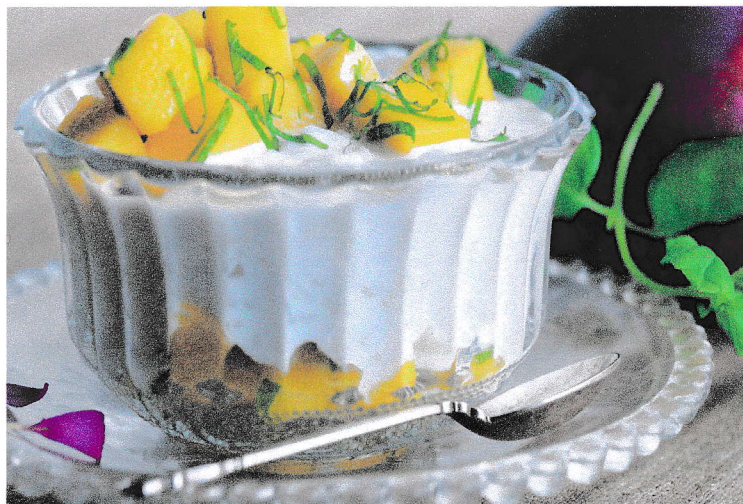


Mango Sticky Rice



Ingredienser 8 personer

2 dl jasminris

6 dl vatten

400 ml kokosmjölk

1 dl socker

1 tsk salt

4 st mango, i bitar

10 blad mynta, strimlade

Kokossås

4 msk kokosmjölk som sparades ovan

4 msk vatten

1 msk florsocker

2 krm salt

Så här gör du

1. Låt riset svälla i vattnet minst 3 timmar innan kokning, gärna över natten.
2. Koka det svällda riset mjukt under lock, i ca 15 min.
3. Medan riset fortfarande är varmt tillsätt kokosmjölk, socker och salt.
4. Låt svalna så att kokosmjölken tas upp av riset, ca 20 minuter.
5. Servera i skålar tillsammans med mango och mynta

Kokossås:

Blanda ingredienserna till kokossåsen och häll den över desserten.