

## RIJSTPUDDING (4 personen)

- 500 ml volle melk
- 125 ml slagroom
- 65 gr dessertrijst
- ½ tl rozenwater
- 2 el suiker
- 1 tl fijngemalen kardemom zaadjes
- 100 gr fijn geraspte wortel
- 50 gr gesnipperde amandelen
- 10 gr geroosterde, gesnipperde amandelen

Breng alles aan de kook en laat zachtjes 15 minuten doorkoken

Laat de rijstpudding afkoelen

Als de pudding te stijf is, eventueel wat verdunnen met melk

Eventueel garneren met de geroosterde, gesnipperde amandelen of blaadjes zilver