



Kokosowy ryż z mango i sorbet ananasowo bazyliowy

Składniki na 4-6 osób

1 szklanka czarnego ryżu

kora cynamonu 2 cm

kardamon 2 szt

świeży imbir 1 cm

2 świeże mango

1/2 szklanki mleka kokosowego

1 łyżeczka białego sezamu

1 świeży ananas

4-6 listków bazylii

1/2 szklanki cukru trzcinowego (nierafinowany)

2 łyżki serka mascarpone (opcjonalnie)

Przygotowanie:

Obierz ananasa i wytnij środkowy rdzeń. Potnij miąższ w kostkę ok. 1,5 cm i wstaw do zamrażarki na minimum 3 godziny.

Ugotuj czarny ryż w lekko osolonej wodzie z dodatkiem cynamonu, kardamonu i świeżego imbiru. Po ugotowaniu wyjmij korzenne przyprawy. Ryż odstaw do całkowitego ostygnięcia pod przykryciem.

Następnie dodaj ryż na patelnię, wlej mleko kokosowe i dodaj 2 łyżki cukru trzcinowego. Zagotuj stale mieszając. Odstaw.

Mango obierz ze skórki i potnij w równą kostkę. Odstaw do miseczki.

Do miksera domowego lub thermomixa dodaj 3 łyżki cukru trzcinowego i zmiel na puder. Dodaj zamrożonego ananasa i zmiksuj na gładkie puree. Dodaj świeżą bazylię i serek mascarpone. Zmiksuj jeszcze przez kilka sekund aby składniki się połączyły i powstała masa o konsystencji lodów.

Serwuj lody na ciepłym ryżu z mango i sorbetem ananasowym, udekorowane uprażonym na suchej patelni sezamem.

Następne warsztaty 10 maja zapraszamy :)