

Vlaamse rijstpap

Ingrediënten:

- 1 Liter bio rijstmelk
- 125 gr. bio dessertrijst (ronde rijst)
- Bio kokosbloesemsuiker
- 2 draadjes bio saffraan

Bereidingswijze:

- Breng de rijstmelk aan de kook en doe er de gewassen rijst bij.
- Zet op een heel laag vuurtje en laat langzaam garen.
- Regelmatig omroeren en als de melk ingedikt is, de saffraan bijvoegen en 10 gr. kokosbloesemsuiker.
- Laat nog even op vuur staan, omroeren en uitscheppen in potjes.
- Na afkoelen overstrooien met een dun laagje kokossuiker en dadelijk serveren.



Speculaas wafeltjes

Ingrediënten:

- 300 gr. fijngemalen bio speltbloem
- 200 gr. bio oersuiker
- 2 bio ei
- 200 gr. bio karne- of roomboter
- 1 kl. bicarbonaat
- 5 gr. bio speculaaskruiden

Bereidingswijze:

- Klop het eigeel stevig op met de helft van de suiker.
- Zeef de bloem erover en meng alles samen met de rest van de suiker, de gesmolten boter, bicar en de speculaaskruiden.
- Klop de eiwitten op en spatel voorzichtig onder het mengsel.
- Zet het deeg enkele uren in de koelkast, maak er kleine balletjes van en bak af in een middelheet wafelijzer.