**Mango Sticky Rice**

Nodig per 2 personen:

50 gram kleefrijst

125 ml kokosmelk minimaal 17% vet

25 gram palmsuiker

½ stengel pandanblad

2 rijpe mango’s van de toko (de oranje)

½ theelepel zout

Bereiding:

Spoel eerst de kleefrijst 3 keer af onder koud water. Doe de kleefrijst in een kom en schenk er water bij totdat alle korrels ruim onder water staan. Bedek de kom met een theedoek of folie en laat het minimaal 4 uur tot maximaal 8 uur staan. Maak de kokossaus door de kokosmelk, palmsuiker, zout en pandanblad in een steelpannetje te doen en dit rustig op te warmen. Let op: de kokosmelk mag niet koken. Zodra de suiker is opgelost kan je de kokossaus van het vuur halen. Stoom de kleefrijst vervolgens in de rijstkoker. Schep na de eerste 15 minuten de rijst goed om zodat de bovenste rijstkorrels onderop komen te liggen en laat de rijstkoker het stoomprogramma afmaken. Als de kleefrijst gaar is, doe je de kleefrijst in een kom en voeg je ¾ van de hete kokossaus toe. Meng de rijst en kokossaus met een spatel, totdat alle korrels bedekt zijn met saus. Dek de kleefrijst af met vershoudfolie of een deksel en laat het 10 minuten rusten. Schep de rijst na 10 minuten nog een keer om en laat daarna nogmaals afgedekt 10 minuten rusten. Je kan zien of de kleefrijst klaar is, als de rijst alle kokosmelk heeft opgenomen. Je zou dus geen poel met vocht meer in de kom moeten zien. Schil en snijd ondertussen de mango’s in blokjes. Verdeel de kleefrijst in schaaltjes/bordjes, leg de mango op de rijst en schenk vervolgens de rest van de kokossaus over de mango en kleefrijst.