**Sticky rice met mango**

Nodig voor 4 personen:

100 gram kleefrijst (kentan rijst)

500 ml kokosmelk minimaal 17% vet

100 gram palmsuiker

1 stengel diepvries pandanblad

2 zeer rijpe oranje mango’s van de toko

½ tot 1 theelepel zout

Bereiding:

Spoel eerst de kleefrijst 3 keer af onder koud water om het oppervlakkige zetmeel te verwijderen. 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 op een donkere plek. Haal 1 pandanblad uit de vriezer en laat ontdooien. Giet de kleefrijst af en doe de kleefrijst in het bakje van de rijstkoker en gaar de rijst totdat deze klaar is maar roer de rijst halverwege het stoomproces wel om. Doe de inhoud van de kokosmelk, de palmsuiker, zout en pandanblad in een steelpannetje en warm het rustig op. Let op: de kokosmelk mag niet koken. Zodra de suiker is opgelost kan je de kokossaus van het vuur halen. Als het goed is smaakt de saus nu aan de zoete kant. Dit is nodig omdat we in een latere stap de saus aan de kleefrijst toevoegen. 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 de mango en snijd de mango in grove blokjes. Verdeel de kleefrijst over twee borden, leg de mango op de rijst en schenk vervolgens de rest van de kokossaus over de mango en kleefrijst.