# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Moksie alesie van rijst met zoutvlees**

Nodig:

500 gram rijst

200 gram zoutvlees

1 dl. kokosmelk

100 gram boter of margarine

¾ liter water

1 ui

1 halfrijpe madam jeanettepeper

zout

bouillonblokjes

Bereiding:

Het zoutvlees in stukjes snijden. Dit tweemaal in vers water opkoken om te ontzouten. Afspoelen en in stukken snijden. Het braadvet heet laten worden. Het zoutvlees hierin bakken, daarna de gesnipperde ui meebakken. Het water hierbij doen en alles 15 minuten laten koken. (De kokosmelk toevoegen). Het vocht afproeven en op smaak brengen met zout of bouillonblokjes. De rijst toevoegen, omscheppen en de hele peper erop leggen. Het deksel terugplaatsen op de pan. Als het water kookt, de pit laag zetten. Na 30 minuten de rijst voorzichtig omscheppen en gaar laten koken met het deksel op de pan (45 minuten).

NB Bij gebruik van kokosmelk het zoutvlees niet bakken, maar aan de gefruite ui toevoegen. Het braadvet is dan hierbij niet nodig.