

Chocolade-rijstpudding met frambozensaus

totale tijd **15 min.** 10 min. voorbereidingstijd 5 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

1.172 kJ / 280 kcal

Vetten: **4,1 g** Eiwitten: **8,2 g**

Koolhydraten: **50 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

125 ml	amandelmelk
2 el	cacaopoeder
1 tl	vanille-extract
160 g	gekookte rijst
1	banaan
1 el	suiker
1,5 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari</u>
	<u>Glutenvrije Sojasaus</u>
100 g	bevroren frambozen
	verse frambozen om te garneren
	muntblaadjes om te garneren

VOORBEREIDING

Stap 1

125 ml amandelmelk - **2 el** cacaopoeder - **1 tl**

vanille-extract - **160 g** gekookte rijst

Verwarm de melk met de cacao en het vanille-extract. Voeg de rijst toe en verwarm het geheel.

Stap 2

1 banana - **1 el** suiker - **1 el** Kikkoman Natuurlijk

Gebrouwen Tamari Glutenvrije Sojasaus

Voeg de banana, suiker en Kikkoman Tamari Glutenvrije Sojasaus toe. Pureer het geheel tot een gladde pudding.

Stap 3

100 g bevroren frambozen - **1 el** suiker - **0,5 el**

Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari Glutenvrije Sojasaus

Doe de frambozen, suiker en Kikkoman Tamari Glutenvrije Sojasaus in een pan en verwarm tot de frambozen beginnen te breken. Giet het mengsel dan door een zeef.

Stap 4

Verse frambozen om te garneren - muntblaadjes om te garneren

Verdeel de pudding in kommen. Giet de frambozensaus erover en garneer het met verse munt en frambozen.