



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Ida Rohimawati](#) | Foto: Diera Bachir | ©Ida Rohimawati

Bubur Ketan Hitam (zwarte rijstpudding)

Ingrediënten

- 1 kopje of 150 gram zwarte kleefrijst
- 300 ml water
- 100 gram Gula Java Brut
- ½ theelepel zout
- 1 kopje kokosmelk

Extra info

Recept geschikt voor:

2 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

10 minuten

Bereidingstijd:

75 minuten

Totale bereiding:

85 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van bubur ketan hitam (zwarte rijstpudding)

Bereiding

1. Spoel de zwarte kleefrijst maar doe dit rustig zodat de vitamines niet weggespoeld worden.
2. Week de kleefrijst met warm water gedurende 2 uur. Giet nadien het water af.
3. Plaats de geweekte rijst in een pot en kook het op een hoog vuur.
4. Zodra het water kookt, zet het vuur wat zachter en roer het elke 5 minuten om, zodat de bindingsmiddelen van de rijst niet naar de bodem zakken en verbranden.
5. Kook het tot het zacht en papperig is (ongeveer 1 uur)
6. Voeg Gula Java Brut en zout toe, tot het gelijkmatig met de kleefrijst is gemengd.
7. Serveer in een kom en giet er 1 eetlepel kokosmelk bij.

Speciale wensen

- [Vegetarisch](#)
- [Veganistisch](#)