

JIAB'S FAVORITER

Mango med klibbris (Khao niaw mamuang)

3 portioner

- 2 st mjuk söt mango
 - 3 dl klibbris (sticky rice)
 - 1,5 dl vatten
 - 2 dl kokosmjölk
 - 1 dl socker
 - 1 tsk salt
-



Skölj riset ett par gånger.
Häll vatten och ris i en kastrull.
Koka upp, sänk värmen.
Låt småkoka under lock ca 15 min.

Blanda kokosmjölk, socker och salt.
Koka upp, sänk värmen. Rör hela tiden.
Låt koka tills blandningen blir litet tjockare, ca 8-10 min.

Häll blandningen över riset och blanda tills riset sugit upp kokosmjölken.

Lägg upp riset på ett fat. Skiva mango. Ät och njut!