Rijsttaart

Ingrediënten:

- 1 HERTA® kruimeldeeg
- 150 g ronde rijst
- 1 liter melk
- 100 g suiker
- 3 eieren
- 1 vanillestokje (of vanille-extract)
- Een snuifje zout

Bereiding:

- Kook de rijst in de melk met het gespleten vanillestokje en de suiker tot een romige massa.
- Haal van het vuur en roer de losgeklopte eieren erdoor.
- Giet het mengsel over het kruimeldeeg in een bakvorm.
- Bak ongeveer 40 minuten op 200°C tot het goudbruin is.

Bereiding: **45-60 min**

Type gerecht: **Nagerecht**

Personen: **6**