

Mango Sticky Rice

Für zwei Personen

100 g thailändischer Klebreis	150 ml Kokosmilch, dickflüssig	1 Flugmango
1 kleine Chilischote, rot	5 g Vanillezucker	geröstete Sojabohnenkerne

Den Reis in einer ausreichenden Menge Wasser gar kochen und ziehen lassen. Die Flugmango waschen, halbieren und den Kern entfernen. Anschließend die Mango rautenförmig einschneiden, aufklappen und die Würfel des Fruchtfleisches herausschneiden. Die Sojabohnenkerne kurz in der Pfanne anrösten. Den Vanillezucker in die Kokosmilch einrühren. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Die Mangowürfel in eine kleine Schüssel geben, ein paar Chilistreifen hinzugeben und kurz ziehen lassen. Den Sticky Reis in einer Dessertschüssel anrichten, die Mangowürfel darauf geben und mit der Kokosmilch übergießen. Anschließend mit den Sojabohnenkernen garnieren und servieren.

Georg Krüger am 30. Mai 2014