



Tumma seesamkeitto - Soup Nga Dum

Aineet: 50 g riisiä
100 g mustia seesamin siemeniä
6 dl vettä
30-50 g sokeria

Valmistus: 1. Liota riisiä yön yli siten, että riisiastiassa on vettä on noin kolme senttiä yli riisin tason. Valuta riisi seuraavana päivänä kuivaksi.

2. Keitä seesamin siemeniä matalalla lämmöllä, kunnes ne ovat kypsiä. Jätä ne jäähtymään.

3. Laita riisi ja seesami tehosekoittajaan. Lisää 4 dl vettä. Sekoita kunnolla 5 min.

4. Lisää 1-2 dl vettä. Sekoita 2 min.

5 Keitä kattilassa matalalla lämmöllä, kunnes keitto kiehuu.

6. Lisää sokeri ja tarjoile.

www.superkokki.com