

VANILLEPUDDING MET SAUS VOOR 5 PERSONEN

Vanillepudding:

380 g rijst of gierstamazake	1 potje
350 sojamelk (bonsoy) of water	1 pot je
½ theel. vanillepoeder	
20 g maïzena of kuzu + een beetje water	2 eetl.
2 snuffjes wit zeezout	

1. Meng alle ingrediënten behalve de maïzena in een pan en breng dit al roerend aan de kook
2. Los de maïzena op met wat water om het te binden

Chocoladesaus:

190 g rijst of haveramazake	½ potje
300 ml water	¾ potje
5 à 10 g cacao poeder	1 à 2 eetl.
60 g rijststroop	2 eetl.
40 g witte amandelmoes	2 eetl.
10 g maïzena of kuzu + een beetje water	1 eetl.
snuf wit zeezout	

1. Meng alle ingrediënten behalve de maïzena in een pan en breng dit al roerend aan de kook
2. Los de maïzena op met wat water om het te binden

Kersensaus:

¾ pot kersen op sap (kersen + het vocht)	
30 g appeldiksap	2 eetl.
10 g maïzena of kuzu + een beetje water	1 eetl.
½ koffiel. sinaasappelrasp	
snuf wit zeezout	

1. Meng alle ingrediënten behalve de maïzena in een pan en breng dit al roerend aan de kook
2. Los de maïzena op met wat water om het te binden



CITROENTULBAND

10 PERSONEN

750 g gierstamazake	2 potjes
450 ml appelsap	1¼ potje
250 ml water	¾ potje
½ theel.wit zeezout	
10 g agar agar	3 eetl.
rasp van 1 citroenschil	
35 g maïzena of kuzu + een beetje water	3 eetl.
100 g rozijnen	2 handjes
60 g appeldiksap	4 eetl.
250 ml water	¾ potje
snufje wit zeezout	
sake of witte wijn	4 eetl.
divers rood fruit om te garneren	

1. Kook de gewassen rozijnen in het water met de appeldiksap en het zout tot het water verdampt is. Voeg op het allerlaatste moment de sake of de witte wijn erbij
2. Meng in een andere pan de eerste 6 ingrediënten en breng al roerend aan de kook. Laat even doorkoken zodat de agar agarvlokken goed oplossen
3. Los nu de maïzena op in wat water en bind het hiermee
4. Nu de rozijnen toevoegen, even doorroeren en het gas uit
5. In een omgespoelde vorm op laten stijven
6. Serveer de tulband met een mooie rand fruit er omheen, bijvoorbeeld met kersen, bosbessen, frambozen, rode bessen, blauwe druiven of aardbeien

Op aanvraag zijn de volgende folders verkrijgbaar:

INFO

CAKES & MUFFINS

SHAKES & DONUTS

TAARTRECEPTEN

DESSERTRECEPTEN

DECEMBERRECEPTEN

Geproduceerd door: RYORIDO
Traditional Amazake Products
P.B. 109, NL-7200 AC
ZUTPHEN - HOLLAND



Telefoon: +31 575 518546
Telefax: +31 575 514137
E mail: info@amazake.nl
Website: www.amazake.nl



DESSERTS

RYORIDO



AMAZAKE

Basic Dessert



AARDBEIENPUDDING

4 à 5 PERSONEN

380 g rijst of gierstamazake 1 potje
350 ml water 1 potje
snufje wit zeezout
250 g gewassen aardbeien 1 kl. doosje
± 20 g maïzena of kuzu 2 eetl.
+ een beetje water

1. Breng de amazake met water en zout aan de kook, voeg de aardbeien toe en maal alles met een staafmixer
2. Nu binden met de maïzena.
3. Serveren in schaalpjes met een paar halve aardbeien als garnering

AMANDELVLA

4 à 5 PERSONEN

380 g rijst of gierstamazake 1 pot
350 ml water 1 pot
20 à 40 g witte amandelmoes 1 à 2 eetl.
10 g maïzena of kuzu 1 eetl.
+ een beetje water
2 snufjes wit zeezout
geroosterd amandelschaafsel
+ enkele aardbeien om te garneren

1. Meng alle ingrediënten behalve de maïzena in een pan en breng dit al roerend aan de kook met een garde
2. Los de maïzena op met wat water om het te binden
3. Garneren met geroosterde amandelschilfers en halve aardbeien

KOFFIEPUDDING MET AMANDELSAUS 5 PERSONEN

Koffiepudding:

380 g rijst of haveramazake 1 potje
350 ml water 1 potje
3 à 5 g yannoh 1 à 2 eetl.
10 g maïzena of kuzu 1 eetl.
+ een beetje water
snufje wit zeezout

1. Meng in een pan de amazake met het water en het zeezout
2. Los de instant koffie op in wat koud water en voeg dit toe
3. Zachtjes aan de kook brengen, ondertussen roeren met de garde
4. Los de maïzena op in wat water om te binden

Amandelsaus:

40 g witte amandelmoes 2 eetl.
190 g rijst, gierst, of haveramazake ½ potje
60 g rijststroop 2 eetl.
300 ml water ¾ à 1 potje
± 10 g maïzena of kuzu 1 eetl.
+ een beetje water
snufje wit zeezout
½ theel.geraspte sinaasappelschil
eventueel 1 eetl. mirin of likeur
enkele aardbeien om te garneren

1. Meng de ingrediënten behalve de maïzena in een pan
2. Goed mengen en al roerend met een garde aan de kook brengen
3. Los de maïzena op met wat water om het te binden (Deze saus wordt extra lekker met een scheutje mirin of likeur naar keuze)
4. Garneren met halve aardbeien

SINAASAPPELPUDDING 4 à 5 PERSONEN

380 g rijst of gierstamazake 1 potje
350 ml water 1 potje
1 sinaasappel: sap en wat geraspte schil
6 g agar-agar vlokken 2 eetl.
snufje wit zeezout
amandelschilfers, aardbeien, of bosbessen
om te garneren

1. Meng alle ingrediënten in een pan en breng al roerend aan de kook
2. Laat het enkele minuten doorkoken tot de agar-agar opgelost is
3. Giet in kommetjes en laat opstijven
4. Garneren met geroosterde amandelschilfers, bosbessen of frambozen

APPEL-CITROENVLA 5 PERSONEN

380 g rijst of gierstamazake 1 potje
350 ml appelsap 1 potje
100 ml water 1/2 à 1/4 potje
sap van een halve citroen
± 10 g maïzena of kuzu 1 eetl.
+ een beetje water
snufje wit zeezout
aardbeien en kiwi om te garneren

1. Meng alle ingrediënten behalve de maïzena in een pan en breng dit al roerend aan de kook
2. Los de maïzena op met wat water om het te binden.
3. Garneer met schijfjes kiwi en een paar halve aardbeien