



## Kroatië

### **Pita od kajsija**

#### *Abrikozengratin*

700 gr. verse abrikozen  
1 citroen  
30 gr. amandelen, geschaafd  
4 cl. Amaretto  
½ l. melk  
150 gr. ronde korrel rijst  
120 gr. suiker  
60 gr. gesmolten boter  
3 eieren  
1 vanillestokje  
zout  
poedersuiker

Verhit een pan met water en blancheer er de abrikozen in, vijf minuten. Giet ze af en laat ze afkoelen.

Snij het vanillestokje in de lengte doormidden. Breng de melk aan de kook, samen met het vanillestokje en een snufje zout. Doe er de rijst bij en kook het in 20 – 30 minuten op een klein vuurtje gaar. Laat de rijst afkoelen en verwijder het vanillestokje.

Verwarm de oven op 180°C. Breek het ei boven een kommetje en scheid het eiwit van de dooier. Klop de boter los met 30 gr. suiker en het eigeel. Roer het door de rijst. Klop het eiwit met 30 gr suiker stijf en meng het voorzichtig onder de rijst.

Ontvel, halveer en ontpit de abrikozen. Schaaf wat schil van de citroen en pers hem uit. Meng het sap en de schilletjes met de abrikozen, samen met de rest van de suiker en de Amaretto. Breng het in een pannetje aan de kook en laat 5 – 10 minuten zachtjes pruttelen.

Vet een gratinvorm/ovenschaal in met boter en doe er de gekookte abrikozen in. Strooi er de amandelen overheen en daarover de rijst. Zet het in de oven. Bedek na 20 minuten de vorm met aluminiumfolie en laat het dan nog eens 10 – 20 minuten bakken.

Bestrooi het met poedersuiker en serveer het heet.