



Indiase gele kurkumarijst

Geurige basmatirijst die geel kleurt van de kurkuma, met knisperende komijnzaadjes en een vleugje zoet van rozijntjes. Precies zoals je ze bij een Indisch restaurant krijgt naast een curry.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	15'	3	Bijgerecht

Ingrediënten

200 gr basmatirijst

500 ml water

1/2 kl kurkuma

snuifje zout

1 el boter of olie

optioneel: snuifje garam masala of komijnzaad

optioneel: handje rozijntjes of wat erwtjes

optioneel: enkele draadjes saffraan, opgelost in 1 el warm water

optioneel: gebakken uitjes en amandelschaafsel om te serveren

Bereidingswijze

1. Spoel de rijst in koud water tot het water helder blijft, zo verwijder je overtollig zetmeel en plakt de rijst minder.
2. Smelt de boter of verhit de olie in een kookpot.
3. Doe de kurkuma en eventueel het komijnzaad erbij en laat een tiental seconden meesissen, zodat de aroma's vrijkomen en de rijst straks mooi geel kleurt.
4. Voeg de rijst toe en roer even goed door tot alle korrels geel gekleurd zijn.
5. Giet het water erbij, voeg zout toe en breng aan de kook. Zet daarna het vuur laag, leg een deksel op de pot en laat sudderen tot al het water is opgenomen, ongeveer 12 minuten.
6. Roer de rijst luchtig los met een vork. Meng er eventueel rozijntjes of erwtjes door.
7. Voor een luxere versie roer je opgeloste saffraan door de rijst en werk je af met gebakken uitjes en amandelschaafsel.

Tip

Laat de rijst na het koken enkele minuten met deksel rusten voor je hem loswoelt, zo blijven de korrels mooi los en droog.

Lekker met

Chicken tikka masala, een kipcurry of een frisse raita