



Nasi kuning gele rijst

Feestelijke Indonesische gele rijst gekookt in kokosmelk met kurkuma en citroengras. Geurig en romig, traditioneel bij feestmaaltijden.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	25'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 300 g basmatirijst
- 250 ml kokosmelk
- 250 ml water
- 2 tl kurkuma
- 1 stengel citroengras, gekneusd
- 2 laurierblaadjes
- 1 teentje look, geperst
- 1 tl zout

Bereidingswijze

1. Spoel de rijst onder koud water tot het water helder is en giet goed af.
2. Doe de rijst met de kokosmelk, het water, kurkuma, citroengras, laurier, look en zout in een pot.
3. Breng aan de kook en roer even om zodat de kurkuma zich verdeelt.
4. Zet het vuur laag, leg het deksel op de pot en laat 18 minuten zachtjes garen tot al het vocht is opgenomen.
5. Haal de pot van het vuur en laat met deksel nog 5 minuten nagaren.
6. Verwijder het citroengras en de laurier, roer de rijst luchtig los met een vork en dien op.

Ontdek meer recepten op kookpot.be