



Nasi kuning (gele rijst)

Feestelijke Indonesische gele rijst gegaard in kokosmelk met kurkuma en citroengras. Geurig, romig en lichtzoet van smaak, traditioneel geserveerd bij feestmaaltijden en vieringen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	23'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 300 g basmatirijst
- 250 ml kokosmelk
- 250 ml water
- 2 kl kurkumapoeder
- 1 stengel citroengras, gekneusd
- 2 laurierblaadjes
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 kl zout

Bereidingswijze

1. Spoel de basmatirijst onder koud stromend water tot het water helder wegloopt. Laat goed uitlekken.
2. Doe de rijst in een zware pot en voeg de kokosmelk, het water, het kurkumapoeder, het citroengras, de laurierblaadjes, de knoflook en het zout toe.
3. Roer alles goed door zodat de kurkuma gelijkmatig verdeeld is.
4. Breng op middelhoog vuur al roerend aan de kook.
5. Zet het vuur laag, leg het deksel op de pot en laat de rijst 18 minuten zachtjes garen tot al het vocht is opgenomen.
6. Haal de pot van het vuur en laat de rijst met het deksel er nog 5 minuten nagaren.
7. Verwijder het citroengras en de laurierblaadjes. Roer de rijst voorzichtig los met een vork en dien meteen op.

Tip

Kneus het citroengras door er stevig met de rug van een mes op te kloppen. Zo komen de etherische oliecellen vrij en geeft het stengel veel meer aroma af aan de rijst.

Lekker met

Lekker bij een Indonesische rijsttafel met kip in pindasaus, atjar en gebakken tempeh.

Dranktip

Combineer met een gekoeld glas jasmijnthee of een frisse limonade met gember en limoen.