



Jeera rijst (komijnrijst)

Luchtige basmatirijst geparfumeerd met geroosterd komijnzaad en wat boter. Een eenvoudige, geurige klassieke bijgerecht bij zowat elke Indiase curry.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 300 gr basmatirijst
- 600 ml water
- 1 eetlepel komijnzaad
- 1 kaneelstokje
- 3 kardemompeulen
- 2 laurierblaadjes
- 2 eetlepels boter of ghee
- 1 eetlepel plantaardige olie
- Verse koriander, gehakt (optioneel)

Bereidingswijze

1. Was de basmatirijst tot het spoelwater helder is en laat hem 15 minuten weken in koud water. Giet daarna goed af.
2. Verhit de boter en de olie in een pot met dikke bodem op middelhoog vuur.
3. Voeg het komijnzaad toe en bak tot het begint te knetteren en heerlijk geurt.
4. Doe het kaneelstokje, de kardemompeulen en de laurierblaadjes erbij en bak een halve minuut mee.
5. Voeg de afgegoten rijst toe en roer voorzichtig zodat elke korrel met het botervet bedekt raakt.
6. Giet het water erbij en breng op smaak met zout.
7. Breng aan de kook, roer één keer, en zet dan het vuur op het allerlaagste stand.
8. Dek de pot goed af en laat de rijst 12 tot 15 minuten zachtjes garen tot al het vocht is opgenomen.
9. Haal van het vuur en laat nog 5 minuten afgedekt staan zonder te roeren.
10. Roer de rijst luchtig los met een vork, verwijder de hele specerijen en bestrooi eventueel met verse koriander voor het serveren.