



## Jeera rijst (komijnrijst)

*Luchtige basmatirijst geparfumeerd met geroosterd komijnzaad, boter of ghee en een handvol hele specerijen. Een eenvoudig, geurig en klassiek bijgerecht bij zowat elke Indiase curry.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE  |
|---------------|----------|---------|------------|
| 20'           | 20'      | 4       | Bijgerecht |

### Ingrediënten

- 300 gr basmatirijst
- 600 ml koud water
- 1 el komijnzaad
- 1 kaneelstokje
- 3 kardemompeulen
- 2 laurierblaadjes
- 2 el boter of ghee
- 1 el plantaardige olie

Zout naar smaak

Een handvol verse koriander, fijngehakt (optioneel)

## Bereidingswijze

---

- 1.** Was de basmatirijst meerdere keren onder koud stromend water tot het spoelwater helder is. Laat de rijst vervolgens 15 minuten weken in koud water en giet daarna goed af.
- 2.** Verhit de boter of ghee samen met de olie in een ruime pot met dikke bodem op middelhoog vuur.
- 3.** Voeg het komijnzaad toe en bak het al roerend gedurende 30 tot 60 seconden tot de zaaadjjes beginnen te knetteren en een nootachtige geur vrijgeven.
- 4.** Voeg het kaneelstokje, de kardemompeulen en de laurierblaadjes toe en bak nog 30 seconden mee zodat de specerijen hun aroma vrijgeven.
- 5.** Voeg de afgegoten rijst toe en roer voorzichtig gedurende 1 tot 2 minuten zodat elke korrel met het gekruide vet bedekt raakt.
- 6.** Giet het water erbij, breng op smaak met zout en roer eenmalig om.
- 7.** Breng alles aan de kook op hoog vuur, zet het vuur daarna onmiddellijk op de laagste stand en dek de pot goed af met een goed sluitend deksel.
- 8.** Laat de rijst 12 tot 15 minuten zachtjes garen tot al het vocht is opgenomen. Til het deksel tussentijds niet op.
- 9.** Haal de pot van het vuur en laat de rijst nog 5 minuten afgedekt rusten zonder te roeren.
- 10.** Verwijder het kaneelstokje, de kardemompeulen en de laurierblaadjes. Roer de rijst daarna luchtig los met een vork en bestrooi eventueel met verse koriander voor het serveren.

**Tip**

Gebruik bij voorkeur ghee in plaats van gewone boter voor een authentiekere, rijkere smaak. Zorg er ook voor dat het deksel goed sluit tijdens het garen: stoom die ontsnapt zorgt voor ongere rijst.

**Lekker met**

Serveer bij een Indiase curry zoals dal makhani, butter chicken of chana masala.

**Dranktip**

Een gekoeld glas lassi of mango-lassi sluit perfect aan bij dit gerecht.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)