



Donburi 丼

(letterlijk: kom) is een Japans rijstgerecht geserveerd met gestoofde vis, vlees, groenten of andere ingrediënten.

Perfekte Japanse rijst

Geen rijstkoker? Geen probleem! Met dit eenvoudige recept maak je elke keer weer heerlijke, luchtige en kleverige rijst op het fornuis!

4 PORTIES

🕒 5 + 20 + 35 minuten

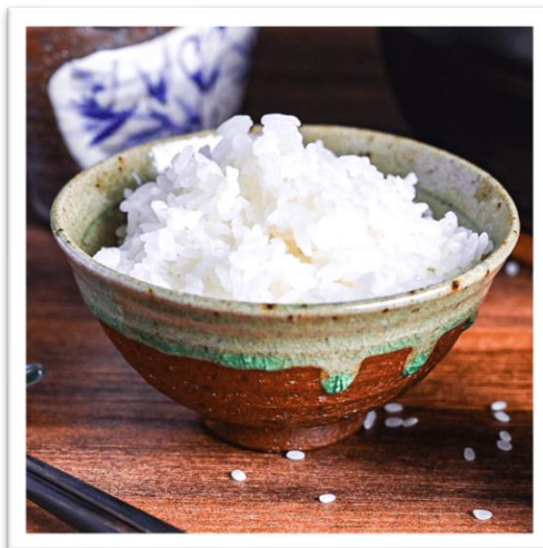
DIT HEB JE NODIG:

- 🍚 300 g ongekookte sushirijst
- 🍚 400 ml koud water, bij voorkeur zacht water

MATERIAAL: pan met dikke bodem

ZO MAAK JE HET:

1. Meet eerst 300 g ongekookte Japanse rijst af.
 2. We raden aan om dit te doen met een keukenweegschaal of een Japanse rijstbeker.
 3. Giet de rijst vervolgens in een zeef en plaats de zeef boven een grote kom.
 4. Giet koud water over de rijst tot de kom vol is en giet het water direct af.
 5. Vul de kom opnieuw, maar spoel de rijst deze keer voorzichtig door.
 6. Wanneer het water troebel wordt, giet u het af en herhaalt u dit in totaal 5 keer.
 7. Giet de rijst in een mengkom en dompel deze onder in koud water.
 8. Dek af en laat 30 minuten weken in de zomer of tot 2 uur in de winter.
 9. Als de rijst geweekt is, giet u deze terug door de zeef en plaatst u deze boven een lege kom om 5 minuten te drogen.
 10. Doe de rijst in een pan met een dikke bodem.
 11. Giet er 400 ml koud water bij, doe een deksel op de pan en zet deze op het fornuis.
 12. Breng aan de kook op middelhoog vuur en laat het deksel er gedurende het hele kookproces op zitten.
 13. Haal het deksel er niet af, maar luister naar het kokende water.
 14. Zodra je het constant hoort borrelen, zet je een timer op 30 seconden.
 15. Na 30 seconden zet je het vuur lager (middellaag) en zet je een timer op 2 minuten.
 16. Na 2 minuten zet je het vuur laag en laat je de rijst 5 minuten sudderen.
 17. Zet het vuur 10 seconden op de hoogste stand en zet het vuur dan helemaal uit.
 18. Laat de rijst 10 minuten stomen in de pan op het warme fornuis.
 19. Haal het deksel er niet af en roer de rijst niet door voordat de 10 minuten voorbij zijn.
 20. Na 10 minuten haal je het deksel eraf.
 21. Schep de rijst los met een rijstschep en gebruik de rand van de rijstschep om de rijst los te maken. (Als je geen rijstschep hebt, gebruik dan een lepel of een siliconen spatel die je in water doopt om te voorkomen dat de rijst aan elkaar plakt.)
 22. Serveer en geniet!
- 🍚 Een Japanse rijstkop bevat 150 g ongekookte rijst en 175 ml water, dus de juiste verhouding is 1,15 kopjes water per 1 kopje rijst (200 ml water: 150 g rijst).
 - 🍚 Bewaar de rijst door af te koelen en in plasticfolie te wikkelen of in luchtdichte bakjes te doen. Invriezen is maximaal 1 maand mogelijk.
 - 🍚 Ontdooi bevroren rijst altijd in de magnetron (3 minuten op 600 W of 3,5 minuut op 500 W, afhankelijk van de hoeveelheid).
 - 🍚 Vries eerder ingevroren rijst nooit opnieuw in.
 - 🍚 Bewaar gekookte rijst nooit langer dan een uur op kamertemperatuur.
 - 🍚 Bewaar gekookte rijst niet in de koelkast, omdat het zetmeel dan terugkeert naar de bètafase, waardoor de rijst droog, smakeloos en moeilijk verteerbaar wordt.



BRON: [sudachirecipes.com](https://www.sudachirecipes.com)