



HET WITTE GOUD

Gemengde rijst met witte asperges en Hollandse garnalen

Takikomi gohan

2 PERSONEN

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 300 gram Japanse kortkorrelige rijst
- 🍴 250 gram witte asperges
- 🍴 1 el sojasaus
- 🍴 10 g verse gember, in dunne reepjes
- 🍴 1 stukje kombu van 6 x 6 centimeter
- 🍴 100 g Hollandse garnalen
- 🍴 Zout
- 🍴 1 bosui, groene deel fijngesneden, om te garneren

MATERIAAL: aspergepan, hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Was de rijst in een kom met ruim water.
2. Ververs het water 4 tot 5 keer, tot het water helder blijft.
3. Giet af.
4. Laat de rijst 30 minuten in vers water weken.
5. Giet af.
6. Snijd het houterige kontje van de asperge af.
7. Schil de witte asperges met een dunschiller.
8. Breng de aspergeschillen en de kontjes met 500 ml water aan de kook.
9. Zet het vuur laag en laat 15 minuten zachtjes koken.
10. Schenk door een zeef en bewaar 300 ml aspergebouillon.
11. Laat helemaal afkoelen.
12. Snijd de asperges in stukjes van 3 cm.
13. Meng de sojasaus, gember, kombu en 5 gram zout door de aspergebouillon.
14. Voeg de rijst, asperges en Hollandse garnalen toe en breng op middelhoog vuur aan de kook.
15. Zet, zodra de bouillon kookt, het vuur laag en kook de rijst in 7 tot 10 minuten droog.
16. Zet, wanneer de bodem droog gekookt is en de rijst een knisperend geluid maakt, het vuur nog 20 seconden hoog zodat het overige vocht snel verdampt.
17. Draai het vuur uit en laat de rijst 10 minuten afgedekt staan.
18. Haal de kombu uit de rijst en garneer het gerecht met de bosui.

BRON: culy.nl

