



Gele rijst - Nasi kuning

De rijst dankt z'n mooie goudgele kleur aan de koenjit (kurkuma) die wordt toegevoegd bij het koken. Aan de rijst worden smaakmakers toegevoegd zoals kokosmelk of santen en citroengras, maar ook limoenblad en pandanblad kunnen toegevoegd worden. Deze gele rijst wordt

vaak gegeten bij speciale gelegenheden en staat symbool voor rijkdom, voorspoed en geluk.

2 personen

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 150 gram jasmijnrijst
- 🍴 25 ml water
- 🍴 200 ml kokosmelk
- 🍴 1 tl gemalen kurkuma (koenjit)
- 🍴 ½ stengel sereh citroengras

voor erbij

- 🍴 sambal goreng tempeh
- 🍴 sajoer boontjes.

Materiaal: bamboe stoommand

Zo maak je het:

1. Spoel de rijst 3 of 4 keer in koud water, totdat het water minder troebel is.
2. Zo voorkom je papperige rijst.
3. Doe de rijst met het water, de kokosmelk en kurkuma in een pan.
4. De rijst moet een vingertoplengete onder het niveau van het vocht staan.
5. Kneus de stengel citroengras, snijd open en steek in de rijst.
6. Breng alles aan de kook.
7. Laat op middelhoog vuur zonder deksel 10 minuten zachtjes koken tot al het vocht is geabsorbeerd.
8. Schep de rijst om en schep in een stoommand.
9. Zet de stoommand boven een pan met kokend water.
10. Stoom 15 minuten met de deksel op de stoommand.
11. Breng de rijst eventueel op smaak met zout.
12. Serveer met sambal goreng tempeh en sajoer boontjes.

TIP: In plaats van gedroogde kurkuma kun je ook een stukje van de verse wortel gebruiken. Kook de verse wortel gelijk met het citroengras mee.

BRON: ah.nl



Selamat makan