Nasi Koening in santen – gele rijst

Bereidingstijd: 40 minuten

Kooktechniek: Koken & afdekken

Hulpmiddelen: Pan + deksel; evt. rijststomer

Ingrediënten

0.5 kg Pandanrijst (Als bijgerecht is 100 gram per persoon doorgaans voldoende).

400 ml kokosmelk (*bijv. blikje van NUTCO, 400 ml – kokosmelk uit blik eerst goed roeren of blikje schudden voor openen*)

2 bladeren daun Pandan (pandanblad)

3 grote blaadjes daun Djoeroek Poeroet
1 serehstengel (*kneuzen of overlangs doormidden snijden*)

4 cm verse koenjit (kurkuma/geelwortel) (*verse koenjit aan vorkje prikken, dan dun schillen om geen gele vingers te krijgen*)

4 teentjes knoflook

1 theel. goela djawa

1 theel. zout
Geraspte schil van 1 citroen (*of het geel met een scherp mes van de citroen snijden. De schil wordt nl. na trekken verwijderd*)

Bereidingswijze

Pandanrijst eerst grondig wassen in koud water in een pan totdat het water helder is. Week de rijst vervolgens in ruim water voor 1 uur.

In een andere pan brengt men de kokosmelk, voegt er de pandan- (*in een knoop leggen*), djoeroek poeroet bladeren, serehstengel, de koenjitwortel (*voorzichtig uitknijpen met de knoflookpers*), knoflookteentjes (*daarna uitpersen, dan neem je restanten koenjitwortel mee*), citroenrasp en het zout aan toe, behalve de rijst!

Zet de pan op het vuur en warm het geheel op, maar breng de kokosmelk niet aan de kook (*gebruik een vlamverdeler bij gas*). Blijf er daarom bij. Laat dit 30 min. trekken op een heel laag vuur. Haal de pan van het vuur.

Giet vervolgens het water voorzichtig van de rijst, en voeg de inmiddels geelgekleurde warme kokosmelk toe door de grove ingrediënten via een zeef te verwijderen. Roer en meng de rijst goed door. Laat het geheel voorzichtig doorkoken (*deksel op pan*) totdat de kokosmelk grotendeels is geabsorbeerd (circa 10 min.). Roer wel regelmatig om plakken aan de panbodem zo veel mogelijk te vermijden (*maar wel voorzichtig roeren om de rijstkorrel niet de beschadigen!!*).

Haal de pan van het vuur en omwikkel hem met thee- en/of handdoeken en laat dit 15-20 minuten staan.

***Een alternatief is het volgende:***

Pandanrijst eerst grondig wassen in koud stromend water tot het water helder is.

Week de rijst vervolgens in ruim water en geraspte verse koenjit voor 1 uur. Giet het water af en schenk 750 ml kokosmelk toe. De rijst moet 2 cm dik onder de melk staan.

Breng het geheel langzaam zonder deksel aan de kook en zet vervolgens de hittebron zo laag mogelijk en gebruik een vlamverdeler bij gas. Het geheel voorzichtig laten doorkoken totdat de kokosmelk grotendeels is ingekookt (circa 10 min.). Roer regelmatig.

Haal de pan van het vuur en plaats nu de deksel op de pan. Het geheel omwikkelen met thee- en/of handdoeken en dit 15 minuten laten staan.

 