

Nasi Poetih – witte rijst

Bereidingstijd: 40 minuten

Kooktechniek: Koken & afdekken

Hulpmiddelen: Pan + deksel; evt. rijststomer

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

Pandanrijst eerst grondig wassen in koud water in een pan totdat het water helder is.

Neem 1 volume deel rijst op 1½ volume deel water (of 1-2 cm water boven de rijst). *Veelal wordt geen zout toegediend omdat de gerechten al zout bevatten, maar indien men wil is 1 theel. zout/500 gram rijst aan te raden.*

Breng het water aan de kook, voeg dan de rijst toe en laat de rijst 2-3 minuten koken. Roer de rijst een keer om met een houten lepel. Zet vervolgens de hittebron zo laag mogelijk (*gebruik een vlamverdelers bij gas*), en kook de rijst gedurende circa 10-15 minuten bijna gaar!! Test de rijst. Wanneer te hard nog eventjes doorkoken. Dan het overtollige water afgieten, rijst omscheppen en de pan in thee-/handdoeken wikkelen en 15-20 minuten laten staan.

