



Indiase gele kurkumarijst

Geurige basmatirijst die geel kleurt van de kurkuma, met knisperende komijnzaadjes en een vleugje zoet van rozijntjes. Precies zoals je ze bij een Indisch restaurant krijgt naast een curry.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	17'	3	Bijgerecht

Ingrediënten

200 gr basmatirijst

500 ml water

1/2 kl kurkuma

snuifje zout

1 el boter of neutrale olie

Optioneel: 1/2 kl komijnzaad

Optioneel: 30 gr rozijntjes of een handvol diepvrieserwtjes

Optioneel: enkele draadjes saffraan, opgelost in 1 el warm water

Optioneel: gebakken uitjes en amandelschaafsel om te serveren

Bereidingswijze

1. Spoel de basmatirijst in koud water, tot het water helder blijft. Zo verwijder je overtollig zetmeel en plakt de rijst minder samen.
2. Smelt de boter of verhit de olie op middelhoog vuur in een kookpot met dikke bodem.
3. Voeg de kurkuma toe, en eventueel het komijnzaad. Laat een tiental seconden meesissen zodat de aroma's vrijkomen.
4. Voeg de gespoelde rijst toe en roer goed door tot alle korrels gelijkmatig geel gekleurd zijn.
5. Giet het water erbij, voeg een snuifje zout toe en breng aan de kook. Zet daarna het vuur laag, leg een deksel op de pot en laat zachtjes koken tot al het water is opgenomen, ongeveer 12 minuten.
6. Haal de pot van het vuur en laat de rijst met gesloten deksel nog 5 minuten rusten.
7. Woelt de rijst daarna luchtig los met een vork. Meng er eventueel de rozijntjes of erwtjes door.
8. Wil je een luxere versie, roer dan de opgeloste saffraan door de rijst en werk af met gebakken uitjes en amandelschaafsel.

Tip

Laat de rijst na het koken minstens 5 minuten met gesloten deksel rusten voor je hem loswoelt. Zo blijven de korrels mooi droog en los van elkaar.

Lekker met

Chicken tikka masala, een kipcurry of een frisse raita