



GOUDEN RIJST MET KURKUMA.

We zijn een weekje weg geweest, dat was leuk. We hebben een keer in een Indiaas restaurant gegeten. Daar hebben we deze rijst bij een pittige groente curry gegeten. Deze citroenachtige rijst is populair in de Indiase keuken. Het smaakt mild en smaakt lekker bij een pittige curry. Het gerecht ziet er mooi uit. U kunt ook andere pitten of noten gebruiken, in plaats van cashewnoten.

Nodig voor 4 personen

- * 225 gram Basmati rijst.
 - * 2 eetlepels (olijf)olie.
 - * handjevol korianderblaadjes.
 - * 25 gram cashewnoten.
 - * 1/2 theelepel mosterdzaad
 - * 1/2 theelepel kurkuma poeder.
 - * Zout en peper naar smaak.
 - * 2 eetlepels citroensap.
- + 4 (gebakken) eitjes

Bereiden :

- Was de rijst in koud water en week de rijst ca 15 minuten. Laat het uitlekken in een zeef.
- Verhit de olie in een pan met een anti aanbaklaag op middelhoog vuur. Doe het mosterdzaad, de steeltjes van de koriander, en de noten toe. Bak het ca een halve minuut.
- Voeg nu de rijst, de kurkuma en het zout toe.
- Roerbak de rijst 2 a 3 minuten en voeg dan 4, 75 dl heet water toe en het citroensap.
- Roer alles eenmaal door en breng de rijst aan de kook en laat het ca 2 minuten koken.
- Sluit nu de pan en laat de rijst zachtjes koken volgens de aanwijzingen op de

verpakking.

- Neem de pan van het vuur en laat de rijst nog 6 a 7 minuten onaangeroerd staan.
- Bak ondertussen de eitjes. Los van elkaar in een grotere koekenpan.
- Maak dan de rijst los met een vork en roer de rest van de koriander blaadjes erdoor.
- Gebakken eitje erover doen en een klein beetje koriander blaadjes.
- Serveer direct bij een curry of bij een ander gerecht.

Met een smakelijke groet van Tienieke