



Jeera rijst (komijnrijst)

Luchtige basmatirijst geparfumeerd met geroosterd komijnzaad, boter of ghee en een handvol hele specerijen. Een eenvoudig, geurig en klassiek bijgerecht bij zowat elke Indiase curry.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 300 gr basmatirijst
- 600 ml koud water
- 1 el komijnzaad
- 1 kaneelstokje
- 3 kardemompeulen
- 2 laurierblaadjes
- 2 el boter of ghee
- 1 el plantaardige olie

Zout naar smaak

Een handvol verse koriander, fijngehakt (optioneel)

Bereidingswijze

- 1.** Was de basmatirijst meerdere keren onder koud stromend water tot het spoelwater helder is. Laat de rijst vervolgens 15 minuten weken in koud water en giet daarna goed af.
- 2.** Verhit de boter of ghee samen met de olie in een ruime pot met dikke bodem op middelhoog vuur.
- 3.** Voeg het komijnzaad toe en bak het al roerend gedurende 30 tot 60 seconden tot de zaaadjjes beginnen te knetteren en een nootachtige geur vrijgeven.
- 4.** Voeg het kaneelstokje, de kardemompeulen en de laurierblaadjes toe en bak nog 30 seconden mee zodat de specerijen hun aroma vrijgeven.
- 5.** Voeg de afgegoten rijst toe en roer voorzichtig gedurende 1 tot 2 minuten zodat elke korrel met het gekruide vet bedekt raakt.
- 6.** Giet het water erbij, breng op smaak met zout en roer eenmalig om.
- 7.** Breng alles aan de kook op hoog vuur, zet het vuur daarna onmiddellijk op de laagste stand en dek de pot goed af met een goed sluitend deksel.
- 8.** Laat de rijst 12 tot 15 minuten zachtjes garen tot al het vocht is opgenomen. Til het deksel tussentijds niet op.
- 9.** Haal de pot van het vuur en laat de rijst nog 5 minuten afgedekt rusten zonder te roeren.
- 10.** Verwijder het kaneelstokje, de kardemompeulen en de laurierblaadjes. Roer de rijst daarna luchtig los met een vork en bestrooi eventueel met verse koriander voor het serveren.

Tip

Gebruik bij voorkeur ghee in plaats van gewone boter voor een authentiekere, rijkere smaak. Zorg er ook voor dat het deksel goed sluit tijdens het garen: stoom die ontsnapt zorgt voor ongere rijst.

Lekker met

Serveer bij een Indiase curry zoals dal makhani, butter chicken of chana masala.

Dranktip

Een gekoeld glas lassi of mango-lassi sluit perfect aan bij dit gerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be