

Saffraan - Kardamom rijst



Wow ! Dit is een absoluut totaal lekker smáákrecept. Het is niet veel werk, omdat je eigenlijk alles in één maal in de pan doet. En dan heb je ook wat bijzonders. Het ruikt naar de Indische keuken in je eigen huis. Exotisch en erg lekker. Het past overal bij, groente, vis of vlees. Maakt niet uit.

Voor 4 personen nodig :

- 225 gram basmati rijst.
- 15 gram ongezouten boter (of ghee).
- 1 eetlepel plantaardige olie.
- 1 fijngesneden ui.
- 2 gedroogde pepers
- 6 kardemom peulen, licht gekneusd.
- 1 kaneelstokje.
- 1 theelepel komijnzaad.
- 2 laurierblaadjes.
- Ca 6 saffraandraadjes, geweekt in 2 eetlepels hete melk.
- 4 $\frac{3}{4}$ dl kokend water.
- Peper en zout.
- 1 citroen

Bereiden :

1. **SPOEL** de rijst een paar keer af met koud water. Week de rijst 15 minuten. Afgieten en laten uitlekken.
2. **VERHIT** de boter in een grote hapjespan met een dikke bodem. Doe de ui erin, en roerbak voor 2 a 3 minuten. Doe ook de pepers erbij. En de kardamom, kaneel, komijn en laurierblaadjes ook in de pan.
3. **VOEG** de rijst toe, en roerbak het voor ca 4 minuten. Dan ook de saffraanmelk er bij doen, samen met het kokende water. Voeg zout en (eventueel) extra peper naar smaak toe.

Leg het deksel op de pan, zet het vuur lager en laat alles ongeveer 10 minuten zachtjes sudderen. Til het deksel NIET op, want de rijst heeft de stoom nodig om gaar te worden.

4. Neem de rijstpan van het vuur en laat hem, met het deksel erop, 8 minuten staan. Evt met een handdoek om de pan. Roer daarna de rijst los met een vork en serveer het meteen.
5. Serveer er een ook partje citroen bij

Eet smakelijk en gezond met een hartelijke groet van Tienieke ☺