

Basmati rijst



Bijgerecht

rijst

8 personen

Land: Libanon

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 100 ml olijfolie
- 1 grote ui fijngehakt
- 150 gram lamsgehakt
- 1 liter kippenbouillon
- 1 kaneelstokje
- 600 gram basmatirijst
- zout en peper naar smaak

- 80 gram pijnboompitten
- 80 gram pistachenoten (gepeld)
- 80 gram gepelde hele amandelen
- zout en grof gemalen peper

Bereidingswijze

1. Verhit 50 ml olijfolie in een grote pan met zware bodem en fruit de ui en het gehakt tot de ui glazig en het vlees bruin is. Voeg na ongeveer 4 minuten de rijst en de hete kippenbouillon toe. Draai het vuur omlaag, doe het kaneelstokje, het zout en de peper erbij en laat de rijst heel zachtjes in 16 minuten gaarkoken.
2. Bak de noten in 50 ml olijfolie tot ze goudbruin zijn. Doe de rijst vlak voor het opdienen in een dienschaal en strooi de noten eroverheen.

Tenslotte

Basmati rijst, waarvan de bovenstaande **Libanese Notenrijst** is gemaakt, is een van nature geurige rijstsoort die veel wordt gebruikt in de Indiase, Pakistaanse en Arabische keuken. De naam verklaart al veel: Bas(geurige) en Mati(aarde) is de vertaling van Basmati uit het Hindi. Basmati rijst wordt verbouwd in het grensgebied van Pakistan en India: de Punjab aan de voet van het Himalaya gebergte. De mooie, lange, slanke, witte, droogkokende rijstkorrel rijpt in het natuurzuivere smeltwater van de sneeuw van het Himalaya gebergte. Mede hierdoor is deze van nature geurende rijstsoort van superieure kwaliteit. Basmatirijst heeft de langste rijstkorrel van alle rijstsoorten en heeft een volle geur en smaak. Tijdens het koken groeit de rijstkorrel bijna tweemaal zijn lengte. Er bestaan verschillende manieren om de rijst klaar te maken. Je kan ze koken zoals spaghetti, maar je kan rijst ook stomen. Doe een hoeveelheid rijst in een pan en vul met water. Het water moet net boven het laagje rijst komen. Doe het deksel erop en laat 10 à 15 minuten (hangt af van verpakking) garen op een laag vuurtje. Rijst is heel lekker met sauzen, maar kan ook gecombineerd worden met yoghurt of pudding. Voor **Basmati rijst met aardappelbrunoise** voor **6** personen schil je de aardappels en snijd ze eerst in dunne frietjes en daarna in blokjes van 3 à 4 mm. Was ze en droog ze in de slacentrifuge of met een doek of keukenpapier. Doe met een paar eetlepels olijfolie in een koekenpan waar ze allemaal naast elkaar kunnen liggen en bak ze met een deksel schuin op de pan, op halfhoog vuur. Schud af en toe om en draai zonodig het vuur wat lager. Na circa 15 minuten zijn ze goudgeel en gaar. Draai het vuur uit en bestrooi met zout. Was de basmatirijst en zet op in ruim water met zout. Breng aan de kook en laat 7 minuten zachtjes koken. Giet af in een zeef, spoel grondig af met heet kraanwater doe terug in de kookpan. Sluit af met een deksel en laat afkoelen. Hak de koriander fijn. Bak de knoflook en de peper in een paar eetlepels olijfolie tot de knoflook kleurt. Voeg de koriander toe en laat al omscheppend bakken tot hij geslonken is. Draai het vuur uit. Voor het afmaken doe je rijst, aardappelen en koriander in een flinke koekenpan en warm rustig op met een deksel op de pan. Schep af en toe om. Proef en voeg als smaakgever zonodig een straaltje Japanse sojasaus toe. Houd niet al te lang meer warm, anders gaart de rijst te veel door.