

Nasi Koening



Bijgerecht

rijst

4 personen

Land: Indonesië

Bereidingstijd: 40 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 500 gram droogkokende rijst
- ½ tl zout
- 1 gekneusde stengel sereh
- 4 daoen djerोक (citroenblad)
- 5 daoen salam blaadjes
- ¼ stuk van een blok kokoscrème
- 2 tl koenjit (geelwortel)

Bereidingswijze

1. Doe de rijst in een pan en was de rijst met water. Wanneer je de rijst afgiet moet het water helder zijn. Eventueel steentjes en ander vuil verwijderen.

2. Doe de koenjit samen met de daoen perut blaadjes, sterk ruikend naar citroen), het salamblad, de santen (kokoscrème), de sereh (citroengras) in een steelpan met water zodat het geheel net onder water staat en kook het geheel tot dat de kokos gesmolten is.
3. Zet vervolgens een zeef op de pan met de gewassen rijst en giet het vocht van de koenjit en de anderen ingrediënten door de zeef op de gewassen rijst. Was de djerok blaadjes, de sereh en de salamblaadjes af met water en doe deze bij de rijst. Voeg vervolgens zoveel water toe zodat de rijst ca. 2 à 3 cm onder water staat. Dit wordt ook wel aangeduid met een vingerkootje water. Het probleem hierbij is vaak dat iedereen een andere lengte vingerkoot heeft. Voeg eventueel een 1/2 theelepel zout toe. Zout mag je achterwege laten omdat in andere gerechten die je serveert bij nasi kuning ook al zout in zit. Kook het geheel tot dat het water verdampt is en de rijst zacht is. Roer af en toe door de rijst zodat het geheel niet vast gaat zitten aan de bodem van de pan. Doe ondertussen voldoende water in de onderpan van de rijststomer en zet de rijststomer met deksel op het vuur.
4. Wanneer het water in de pan met de gele rijst verdampt is, schep je de gekookte gele rijst in de bovenpan van de rijststomer en laat de rijst ruim een half uur stomen. De rijst moet dan heel zacht zijn. Let op: check het waterniveau in de onderpan. Eventueel bijvullen met heet water. Doe je dat niet dan heb je kans dat je rijst verbrand ruikt en dat wil je niet. Wanneer je gele rijst te nat is, kun je dit verhelpen door de rijst even te stomen zonder deksel. De rijst stoomt dan droog.
5. Wanneer de gele rijst gaar is, verwijder je de blaadjes en de sereh.
6. Garneer het geheel met reepjes omelet, komkommerschijfjes en gebakken uitjes. Als je wilt kun je de gele rijst versieren met verschillende andere Indonesische gerechten.

Tenslotte

Nasi koening (of ook wel Nasi kuning) wordt in Indonesië gegeten bij speciale gelegenheden. De kleurstof in de koenjit zorgt voor een felgele rijst die symbool staat voor geluk, omdat het ook een beetje op goud lijkt. Deze gele rijst wordt van oudsher op ceremonies, die stuk voor stuk uit het primitieve geloof stammen, geserveerd. Voordat de rijst wordt gegeten, wordt deze eerst aan de goden geofferd, waarmee geluk wordt afgedwongen. Bij een ceremonie of op een feest is het de bedoeling dat de feesteling de eerste schep neemt. Vervolgens nodig hij zijn zijn familie en genodigden uit om zijn voorbeeld te volgen. Op sommige Indonesische eilanden wordt nasi koening als 'nasi toempeng' opgediend: de gare rijst, waaraan tijdens het koken een beetje kleefrijst (ketan poetih) wordt dan in een puntzak van bamboe of bananenblad geperst, omgekeerd en vervolgens op een met bananenblad bedekte schaal of schotel geplaatst. Nadat de "puntzak" is verwijderd blijft er een gele rijstkegel of -toren staan. Deze kegel wordt soms nog voorzien van een feestelijk "punthoedje" van bananenblad. Om de rijst heen worden allerlei gerechten gelegd. Wanneer er "nasi toempeng" wordt geserveerd, is het veelal de bedoeling dat de feesteling met een lepel de punt gele rijst op een bord schept en dit vervolgens aan de oudste persoon in het gezelschap aanbiedt.