

Turkse rijst

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke boterige turkse rijst, oftewel pilav

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 5 PERSONEN

Benodigdheden:

- 1 grote mok turkse rijst
- 1 grote mok gekookt water
- gekookt water
- zout of optioneel een blokje kippenboullion
- 25 gram roomboter
- optioneel glutenvrije vermicelli
- 3 eetlepels zonnebloemolie

Bereidingswijze:

1. Neem elke mok die je wilt als maatbeker. Gebruik dezelfde mok voor zowel de rijst als het water.
2. Was de rijst goed tot het water helder is.

3. Kook water en giet over de rijst tot de rijst helemaal onder zit. Laat 1 uur rusten.
4. Giet de rijst dan af en spoel nogmaals onder de kraan.
5. Neem een hapjespan en doe daar de olie in. Voeg optioneel een handje vermicelli en roerbak dit goudbruin.
6. Voeg dan de boter toe en laat smelten.
7. Voeg dan de rijst toe en roerbak tot de rijst glazig gebakken is.
8. Voeg dan een mok gekookt water toe en zout naar smaak. Zet het vuur op zijn zachts en plaats een deksel op de pan.
9. Laat zachtjes gaar koken, tot het water helemaal verdampt is. Schep eenmalig de rijst even door en laat 10 minuten rusten.
10. Serveer naar wens.

Notities: