Hoofdgerechten / Mexico

Arroz Verde

Mexicaanse groene rijst - langkorrelige rijst geroosterd in olie totdat elke korrel doorschijnend en nootachtig wordt, vervolgens gekookt in een gemengde puree van poblano-peper, jalapeño, koriander, knoflook en ui totdat elke korrel levendig, groen groen is gekleurd en geheel geparfumeerd is met geroosterde chili.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 300 g Langkorrelige witte rijst
- ☐ 1 hele Jalapeño (grof gehakt, zaden optioneel)
- ☐ 100 g Witte ui (grof gesneden)
- ☐ 500 ml Kippen- of groentebouillon
- ☐ 7 g Fijn zout
- ☐ 150 g Poblano-peper (grof gesneden)
- ☐ 40 g verse koriander (bladeren en stengels)
- ☐ 3 teentjes Knoflookteentjes
- ☐ 45 ml Neutrale olie (zonnebloem of groente)

Zo maak je het.

01 Combineer de poblano, jalapeño, koriander (stengels en alles), ui en knoflook in een blender. Voeg 250 ml bouillon toe. Blitz op de hoogste stand gedurende 60-90 seconden tot het volledig glad is, zonder zichtbare stukken. De puree zal in eerste instantie levendig, bijna neongroen zijn; tijdens het koken wordt hij donkerder. Breng de puree licht op smaak met zout voordat u deze aan de rijst toevoegt. Meet het af: je hebt in totaal ongeveer 500 ml puree nodig; Als je meer hebt, reserveer het dan. Indien minder, voeg dan wat meer bouillon toe.

02 Spoel de rijst af onder koud water tot het water helder is, spreid hem vervolgens uit op een schone theedoek en dep hem zo droog mogelijk – natte rijst zal hevig spatten in de hete olie en stomen in plaats van te roosteren. Verhit de olie in een brede pan met een dikke bodem en een goed sluitend deksel op middelhoog vuur tot de olie glinstert. Voeg de droge rijst toe en verdeel het in een gelijkmatige laag. Kook, onder voortdurend roeren, gedurende 4-5 minuten tot de korrels van wit naar een bleke, zelfs gouden kleur veranderen en nootachtig en geroosterd ruiken.

03 Giet de hele groene puree in één keer over de geroosterde rijst; hij zal sissen en spetteren als hij de hete olie en rijst raakt, dus ga een stapje achteruit. Roer onmiddellijk om te voorkomen dat rijst gaat plakken. Kook op middelhoog vuur, onder regelmatig roeren, gedurende 3-4 minuten, terwijl de puree uitdroogt en de rijst de groene kleur absorbeert. Je bakt feitelijk de puree in de rijst. Wanneer de rijst er niet meer nat uitziet en de rijst de levendige groene kleur heeft opgenomen, is hij klaar voor de resterende bouillon.

04 Giet de resterende bouillon (250 ml) over de rijst, voeg het zout toe en roer één keer om te verdelen. Breng op hoog vuur aan de kook. Zodra het kookt, zet u het geheel op het laagste vuur, dek het goed af en laat het 15 minuten koken zonder het deksel op te tillen. In deze laatste fase moet de rijst stomen; elke keer dat je het deksel optilt, verlies je stoom en kookt de rijst ongelijkmatig. Zet een timer en open de pot niet.

05 Haal van het vuur en laat de rijst 5 minuten afgedekt rusten, zodat de stoom zich gelijkmatig door de korrels kan verdelen. Haal het deksel eraf en maak het voorzichtig los met een vork, waarbij u een optillende en scheidende beweging maakt vanaf de bodem van de pot. Proef en pas het zout aan. De rijst moet door elke korrel diep en egaal groen zijn, en mag niet alleen aan de oppervlakte vlekkerig zijn. Serveer als bijgerecht naast kip, vis of bonen, of als basis voor een graankom.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / arroz-verde