Hoofdgerechten / Thailand

Kleefrijst (Khao Niao)

De voornaamste kleefrijst uit Noord-Thailand – een nacht geweekt en gestoomd in een bamboemandje boven een aarden pot met kokend water tot de korrels doorschijnend en plakkerig worden, perfect om balletjes van te rollen en overal in te dippen.

Tijd 360 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g Thaise kleefrijst (zoete) langkorrelig
- ☐ 1200 g Koud water, om te weken
- ☐ 1500 g Kokend water, om te stomen (in pot hieronder)

Zo maak je het.

01 Spoel de kleefrijst af onder koud stromend water, terwijl u met uw hand ronddraait, totdat het water grotendeels helder is. Hierdoor wordt het overtollige zetmeel aan het oppervlak verwijderd dat de gekookte rijst anders gomachtig zou maken in plaats van plakkerig. Doe het in een grote kom en dek het minimaal 5 cm af met koud water. Laat minimaal 4 uur weken; 's nachts (8-12 uur) heeft sterk de voorkeur. De korrels moeten volledig gehydrateerd zijn voordat ze worden gestoomd; zonder dit weken blijft de binnenkant van elke korrel hard en kalkachtig, hoe lang je ze ook stoomt. De rijst is klaar om uit te lekken als elke korrel is opgezwollen, helemaal krijtwit is geworden en zacht aanvoelt als je hem tussen twee vingers indrukt, maar niet barst.

02 Giet het kokende water in een brede aarden pot, wok of grote pan – afhankelijk van wat er in je bamboe stoommandje past (of in een hittebestendig vergiet bekleed met mousseline). Het water moet diep genoeg zijn zodat het de bodem van de mand niet raakt, maar niet zo hoog dat u regelmatig moet bijvullen. Breng het geheel aan de kook voordat u de rijst erin doet. Bekleed de bamboemand met een enkele laag vochtige kaasdoek of mousseline om te voorkomen dat rijst door de latten valt.

03 Verdeel de uitgelekte kleefrijst gelijkmatig in het beklede bamboemandje, in een laag van maximaal 4 cm dik. Dek af en stoom gedurende 12 minuten boven het krachtig kokende water. Door de hitte zullen eerst de buitenste zetmeellagen verstijfselen. Draai de rijstmassa na 12 minuten om met behulp van de stoffen voering – dit is de belangrijkste stap die zorgt voor een gelijkmatige bereiding van beide oppervlakken. De onderste laag ziet er al glanzend en licht doorschijnend uit; de bovenkant ziet er nog steeds krijtachtig uit. Na het omdraaien de massa waterpas maken en nog eens 8-10 minuten stomen.

04 Na in totaal 20–22 minuten stomen (12 minuten + 8–10 minuten na het omdraaien) haalt u het mandje uit de pan. Proef een paar korrels vanuit het midden van de massa; ze moeten gelijkmatig mals, plakkerig en licht zoet zijn, zonder kalkachtige of harde kern. Draai de rijst uit de doek in een traditionele serveermand voor kleefrijst (een krathip) of een afgedekte kom bekleed met een schone doek om hem warm te houden en te voorkomen dat hij uitdroogt. Laat het niet aan de lucht blootstaan; het verstijft binnen enkele minuten. Kleefrijst wordt met de hand gegeten: knijp een kleine hoeveelheid en rol het met je vingers tot een bal, waarbij je de warme, kneedbare textuur van de rijst zelf als lijm gebruikt.

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 / sticky-rice