Bijgerechten / Panama

Kokos rijst



Rijst gekookt in kokosmelk met gekaramelliseerde kokosbestanddelen, donker en lichtzoet.

Tijd 60 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Langkorrelige rijst
- ☐ 800 ml Kokosmelk – volvet
- ☐ 400 ml water
- ☐ 2 eetlepels suiker
- ☐ 80 g Rozijnen — optioneel
- ☐ 1,5 theelepel zout

Zo maak je het.

01 Giet de kokosmelk in een zware pan en kook deze op middelhoog vuur, al roerend.

02 Blijf koken totdat de melk zich scheidt in olie en bruine vaste stoffen.

03 Op het moment dat de vaste stoffen diepbruin kleuren, voeg je meteen het water toe om de karamelisering te stoppen.

04 Voeg de suiker, het zout en de rozijnen toe en breng het aan de kook.

05 Spoel de rijst af tot het water helder is en doe deze in een gelijkmatige laag in de pan.

06 Kook onafgedekt op middelhoog vuur tot de vloeistof tot het niveau van de rijst daalt.

07 Bedek het, zet het vuur op de laagste stand en houd het twintig minuten vast zonder het één keer te openen.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Gunawan Kartapranata / CC BY-SA 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / arroz-con-coco