



Cape Malay pittige rijst

Een heerlijk rijstgerecht voor bij Afrikaanse stoofgerechten en de vlees- of visbarbecue.

Gebruik een potjie nummer 2 of 3.
Bereidingstijd circa 1 uur (vuur maken niet meegerekend).

Ga als volgt te werk:


- Verwarm de olie.
- Voeg de gedroogde kruiden en de amandelen toe gedurende 1 minuut.
- Voeg de rozijnen, suiker en rijst toe aan het kruidenmengsel. Verhit het geheel drie minuten.
- Voeg de warme bouillon toe. Let erop dat de bouillon is voorverwarmd is voordat je deze aan het potjie toevoegt. Een koude vloeistof zou het hete potjie kunnen doen barsten!
- Laat de het rijstgerecht gedurende 20 minuten koken of totdat de rijst gaar is.
- Let erop dat de rijst niet te kleverig wordt. Voeg indien nodig, extra warm water toe.
- Strooi vlak voor opdienen van het rijstgerecht wat verse koriander over de rijst.

De rijst zal gedurende lange tijd warm blijven in het potjie. Daarom is het geen enkel probleem wanneer de rijst nog even moet staan wanneer de overige gerechten nog niet klaar zijn.

Benodigheden voor 6 personen

- 500 gram rijst
- 700-800 ml warme kippen- of runderbouillon
- 100 gram rozijnen
- 50 gram fijngehakte amandelen
- 1 fijngehakt korianderblad
- 5 gram gemalen kaneel
- 5 gram gemalen komijn
- 2,5 gram gemalen koriander
- 2,5 gram gemengde kruiden
- ½ theelepel suiker
- 4 eetlepels olie

met dank aan:

Taste of Africa ™
-a safari full of flavour-