

GESTOOMDE WITTE RIJST MET GROENTE

VOOR 10 PERSONEN

DE KOOKFABRIEK

powered by ATAG

INGREDIËNTEN

500 gram	Sushi rijst
600 ml	Dashi boullion
20 ml	Mirin
50 ml	Soya saus
400 gram	wortel
250 gram	shiitake
Halve prei	
5 gram	Zout
Platte peterselie	

BEREIDINGSWIJZE

1. Was de sushi rijst in de pan door de rijst 5 keer te spoelen en te zeven met koud water totdat het water schoon is.
2. Meng de dashi boullion, mirin en soja saus met het zout en voeg dit toe aan de rijst.
3. Schil de wortel en snijd deze in blokjes van 2x2x2 cm. Verwijder het groene deel van de prei en snijd het witte deel in tweeën. Was de prei en snijd in halve ringen. Snijd de shiitake in plakjes. Leg de gesneden groenten op de rijst zonder de groente te vermengen met de rijst.

Belangrijk! Haal ten alle tijden van het kookproces de deksel NIET van de pan! Dit heeft ermee te maken dat de stoom in de pan in de pan blijft!

4. Zet de pan met rijst (en groenten) op het fornuis op een grote pit op hoog vuur voor 8 minuten

- (tot dat het water goed aan de kook is gebracht). Zet vervolgens het vuur op het laagste pitje en laat het stomen voor 18 minuten. Zet de pan vervolgens met de deksel erop weg voor minstens 20 minuten.
5. Haal de blaadjes van de peterselie en hak fijn.
6. Roer de rijst om voor het serveren en garneer met peterselie.



GLUTEN



VIS



SOJA

PHILIPS

Fissler