

Kokosrijst

10 personen | 15 min voorbereiding | 25 min bereiding

Ingrediënten

- **3** uien, fijngesnipperd
- **1 el** zonnebloemolie
- **1 el** boter
- **1 kg** basmatirijst
- **800 ml** kokosmelk
- **800 ml** water
- Zout, naar smaak

Werkwijze

1. Verwarm de olie en boter in een grote pan met deksel. Fruit de uien op laag vuur tot ze zacht zijn.
2. Schep de rijst erdoor en bak al roerend een paar minuten mee. Voeg de kokosmelk en het water toe en breng al roerend aan de kook.
3. Zet het vuur laag, dek af en laat 10–15 minuten garen. Roer regelmatig over de bodem. De rijst moet romig zijn, zonder vrij vocht, en mag nog een lichte beet hebben.
4. Schep de rijst in een magnetronbestendige schaal. Maak je hem vooraf, koel hem dan snel af en bewaar afgedekt maximaal één dag in de koelkast.
5. Dek de schaal losjes af en verwarm de rijst ongeveer 8 minuten op vol vermogen. Roer halverwege. Controleer of de rijst gaar en door en door heet is. Breng op smaak met zout en maak de korrels los met een vork.

Tip: Voedingswaarden per portie: 538 kcal · 17 g vet (13 g verzadigd) · 80 g koolhydraten (3 g suikers) · 1 g vezels · 9 g eiwit · 0 g zout exclusief toegevoegd zout.