

Recept Gekookte rijst

Recept

_____ stuks	4 personen	grondstof	bijzonderheden
	200 gram	rijst	uitgespoeld op een zeef
	2 liter	water	heet
	14 gram	zout	per liter 7 gram
		peterselie	gehakt

Werkwijze

Vorbereidende werkzaamheden:

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Stel eventueel apparatuur in.
- Maak je werkplek gereed.



Mise-en-place:

- Breng water met zout aan de kook.
- Voeg de gespoelde rijst aan het kokende water toe.
- Al roerende weer aan de kook laten komen en circa 10 minuten laten koken.
- Afgieten in een zeef.
- Koud spoelen met koud water.
- Laat de rijst goed uitlekken.
- Bewaar de rijst voor verdere verwerking afgedekt in de koeling.

Afwerking/serveren:

- Stoom de rijst warm tot serveertemperatuur. Plaats hiervoor de rijst in een zeef op een passende pan met kokend water en dek de rijst af.
- Doe dit ruime tijd voor het doorgeven van het gerecht.

Of:

- Stoof de rijst warm in de steamer.
- Serveer de rijst in een warme legumi re en bestrooi met wat peterselie. Of serveer de rijst op een bord in de vorm van een bol of in een andere vorm. Gebruik hiervoor een portioneerknijper, een ring of een speciale vorm.

Afrondende werkzaamheden:

- Laat je gerecht(en) beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken.