

Recept Pilaw (pilaf) rijst

Recept

_____ stuks	4 personen	grondstof	bijzonderheden
	200 gram	rijst	uitgespoeld
	30 gram	olie	
	30 gram	ui	gesnipperd
	400 cc-ml	bouillon	heet
		peterselie	gehakt

Werkwijze

Vorbereidende werkzaamheden:

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

Mise-en-place:

- Was de rijst in een zeef en laat deze goed uitlekken.
- Doe olie in een ruime pan en fruit hierin de ui glazig.
- Voeg de gewassen rijst toe en bak de rijst al roerend glazig en warm.
- Voeg de bouillon aan de rijst toe en laat het al roerende aan de kook komen.
- Sluit de pan en laat deze in een oven op 200°C in circa 15 minuten gaar worden.
- Controleer de rijst op gaarheid en maak deze los met een vork.
- Bewaar de warme rijst in de bain marie, afgedekt met een vochtige doek.

Afwerking/serveren:

- Serveer in een warme legumière.
- Bestrooi met wat gehakte peterselie.

Afrondende werkzaamheden:

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