

Rijstkoker



Hoofdgerecht

rijst

4 personen

Land: Thailand

Bereiding: 40 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 250 gr rauwe grote garnalen (gepeld, maar het staartje er aan)
- 1 kleine ui
- 250 gr bevroren erwten
- 400 gr ongekookte basmati- of zilvervliesrijst
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 theelepel geraspte verse gember
- 4 el sojasaus
- 2 eetlepels bruine suiker
- eventueel 2 lenteui, Sriracha (Thaise chilisous) of 1 peper voor de garnering

Bereidingswijze

1. Garnalen ontdooien, pellen en staartje er aan laten zitten.
2. Snij de ui fijn en leg deze samen met de bevroren erwten op de bodem van de rijstkoker. Voeg de gewassen ongekookte rijst, de gehakte knoflook en de geraspte gember toe. Roer deze ingrediënten door elkaar.
3. Giet dan 500 ml water toe. Sluit het deksel en zet de rijstkoker aan volgens de gebruiksaanwijzing. De rijstkoker begint te verwarmen en zodra de inhoud binnen de juiste temperatuur heeft bereikt, begint hij de bereidingstijd te tellen. Zodra de rijstkoker zijn kookcyclus heeft beëindigd. Voeg je de garnalen boven op het rijstmengsel toe en laat je deze nog eens 5-10 minuten rusten in de warmhoudstand voordat je het deksel opent. Terwijl je wacht, roer je de sojasaus en bruine suiker door elkaar.
4. Open tot slot het deksel en giet het sojasausmengsel over de inhoud in de rijstkoker. Gebruik een rijstlepel om de saus voorzichtig door de rijst te roeren. Serveer warm, met eventueel sriracha of gesneden lenteui indien gewenst.

Tenslotte

Rijstkokers zijn een handige en goedkope manier om voedsel te bereiden voor mensen die maar weinig ruimte hebben om grote keukenapparatuur te gebruiken, dit zijn de eerste recepten die specifiek voor rijstkokers zijn bedoeld, te beginnen met bovenstaande super eenvoudige Teriyaki garnalen and rijst. Dit ultra eenvoudige gerecht lijkt op gebakken rijst, maar is alleen gestoomd en dus veel minder calorieën bevat. Dankzij de ultrakorte ingrediëntenlijst hoeft je niet veel ingrediënten bij de hand te hebben. Voor **Kippenvleugels uit de rijstkoker** snij je de uitstekende puntjes van 800-900 gr kippenvleugels af. Doe ze in een marinade van 5 plakjes gember, 50 ml sojasaus, 1 el honing, 1 tl suiker, 1/2 tl zout, 1 tl sesamololie, 1 tl hoi sin saus en 50 ml water. De kippenvleugels kunnen direct worden gekookt of 30 min. worden gemarineerd. Doe de vleugels samen met de marinade in rijstkoker. Kook (stoom) ze ongeveer 25 min. Je moet de rijstkoker na 25 min. handmatig uitschakelen, als dit niet automatisch gebeurt. Bestrooien met geroosterde sesamzaadjes. **Congee** is de Chinese variant op onze rijstepap. Je kunt er van alles in doen van kip, paddestoelen, groente enz. Ik maakte er een met vis. Prima voedsel als je grieperig bent. Veel cinesen nemen dit als ontbijt. Spoel 250 gr pandanrijst (er is ook een volkoren variant) in een rijstkoker en spoel in 4 tot 5 keer met water schoon. Voeg 2 liter kippenbouillon, 1 1/2 el gehakte gember, 1 1/2 el gehakte knoflook, 1 1/2 el glutenvrije oestersaus, 1 el glutenvrije tamari-sojasaus toe en zet de rijstkoker zonder deksel aan. Roer af en toe en stoom ongeveer 45 min. of tot de congee glad en niet langer korrelig is. Voeg indien nodig meer water of kippenbouillon toe. Wanneer congee klaar is, verander je de instelling in 'warmhouden'. Voeg 6 ons vis in blokjes (bijvoorbeeld zalm) en 6 ons zeevruchten, zoals garnalen, coquilles, inktvis toe aan de rijstkoker. Roer en stoom met de deksel er op ongeveer 5 minuten of totdat de zeevruchten gaar zijn. Voeg zout naar smaak toe en roer er 3 eetlepels gehakte verse koriander en 3 eetlepels fijn gesneden bosui en serveer met witte peper en soja of tamari-saus.