

## CITROENRIJST

Zoals je – bijna – kunt zien op de foto (op de vorige pagina) past deze rijst prachtig bij de Keraalse viscurry. Maar waar het om gaat is de fantastische smaak. Deze manier om rijst te koken is echt heel gemakkelijk en de rijst kan, mits afgedekt met een heel goed sluitend deksel, vrij lang blijven staan zonder klef of papperig te worden, met andere woorden, je hoeft de rijst niet op het laatste moment te koken.

**1 eetlepel olie, bijvoorbeeld**

**maïs- of zonnebloemolie**

**250 g basmatirijst → krap!**

**een halve theelepel kurkuma**

**een halve theelepel gedroogde**

**munt**

**sap en schil van 1 citroen**

**ongeveer 5 dl water**

**een halve theelepel zout (of meer naar smaak)**

**1 eetlepel zwart mosterdzaad**

Verhit de olie in een pan waar een goed sluitend deksel bij past en strooi de rijst erin. Roerbak de rijst, zodat alle korrels met een filmpje olie bedekt worden. Roer er de kurkuma en munt door. Doe het citroensap erbij (bewaar de schil) en voeg water toe tot de rijst een paar centimeter onder staat. Roer het zout erdoor, leg het deksel op de pan, laat de rijst aan de kook komen, zet het vuur laag en laat de rijst heel zachtjes (als het even kan op een warmteverdeler) met het deksel op de pan koken tot al het water is geabsorbeerd. Dat duurt ongeveer 15 minuten. En als er nog water in de pan zit terwijl de rijst al gaar is, moet je de pan van het vuur zetten en het deksel vervangen door een theedoek om het overvloedige water te absorberen. Zo kun je de rijst heel goed een halfuur, of langer, laten staan. Maak de rijst rul met een vork, breng hem als dat nodig is op smaak met wat zout en doe hem over in een schaal.

Rooster, terwijl de rijst kookt, de mosterdzaadjes een paar minuten in een droge koekenpan. Strooi de mosterdzaadjes en de geraspte citroenschil over de rijst.

Voor 4 tot 6 personen.