**Hoe kook je witte rijst?**

Rijst koken kan op vele manieren. Er zijn ook vele soorten rijst. Zelfs snelkookrijst.
Aangezien natuurlijk voedsel – dus onbewerkt – altijd beter is dan dat het allerlei bewerkingen heeft ondergaan, prefereer ik kwalitatief goede onbewerkte rijst.
Ik koop al vele jaren Surinaamse rijst. Die heeft een grote korrel en is ook nog goedkoop.

Neem per persoon een kopje rijst (dat is ongeveer 75 gram).

Doe in een pan 1,5 kopje water per persoon.

Dus voor 2 personen: 2 kopjes rijst en 3 kopjes water.

Breng het water aan de kook.
Doe de rijst erbij, wacht even tot het water weer kookt, doe de deksel op de pan en laat het 18 minuten heel zachtjes koken.
Na 18 minuten is de rijst gaar. Haal de deksel van de pan, roer de rijst enige malen om. Als het goed is, is de rijst nu mooi droog. Is de rijst toch nog iets te nat, laat het dan enige minuten met open deksel en af en toe omroerend, uitstomen.

De rijst is nu klaar voor gebruik.

De rijst wil dan nog wel eens wat geklonterd zijn. Als je dat niet wilt een mooie losse korrel (om er bijvoorbeeld nasi van te maken), spreidt de rijst dan uit op de aanrecht (of een groot dienblad), druppel er slaolie of olijfolie overheen, schep het goed door elkaar en je zult zien dat na enige minuten elke korrel mooi los ligt.

Moet rijst gewassen worden?
Sommige koks spoelen rijst eerst af voor het koken. Andere koks doen dat juist niet, om geen smaak te verliezen.
Bij bovenstaande methode gebruik je precies de nodige hoeveelheid water, zodat je na het koken de rijst niet afgiet en aldus ook weer veel smaak verliest.