

Texas Roadhouse Rijst

- 100 gram boter of margarine.
- 300 gram ongekookte rijst.

Doe de boter in de pan op een laag tot matig vuur en als de boter gesmolten is voeg je de rijst toe.

- 1 fijngesneden ui.
- 3 tenen fijngesneden knoflooktenen.

Als de rijst iet wat bruin gebakken is voeg je de ui en knoflook toe. Bak deze eventjes aan.

- 30 gram peterselie.
- 1 theelepel cayennepeper.
- 100 milliliter lichte sojasaus.

Voeg de ingrediënten toe en roer deze door de rijst en bak deze nog even door.

- 1 eetlepel paprikapoeder.
- 1 liter vegetarische bouillon.

Voeg de ingrediënten toe en kook de rijst door tot deze gaar is.

Chinese rijst

- 80 milliliter zonnebloemolie.
- 1 eetlepel gemberolie.
- 1 eetlepel sesamolie.
- 400 gram gekookte rijst.
- 4 geklutste eieren.

Doe de olie in een wok op hoog vuur. Voeg de eieren toe. Als deze begint te stollen voeg je de rijst toe. Wok deze goed door elkaar.

- 1 fijngesneden prei.
- 1 theelepel zout.
- 1 theelepel witte peper.
- Een scheutje lichte sojasaus.

Voeg de prei, zout en peper toe en wok alles goed door elkaar. Voeg als laatste de sojasaus toe.

Gekruide rijst I

- 200 gram rijst.
- 1 theelepel zout.
- 1 theelepel zwarte peper.
- 1 ½ eetlepel uienpoeder.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- ½ theelepel cayennepeper.
- 2 eetlepels tijm.
- 2 eetlepels peterselie.
- ½ liter bouillon.

Doe alle ingrediënten door elkaar en kook de rijst droog en gaar. Voeg optioneel nog een eetlepel boter toe als de rijst gaar is.

Kurkuma rijst

- 1 eetlepel boter of margarine.
- 1 theelepel komijnpoeder.
- 1 theelepel mosterdzaad.
- ½ gesnipperde ui.

Doe de ingrediënten in de pan en fruit de kruiden en ui aan.

- 1 theelepel zout.
- 1 theelepel zwarte peper.
- 1 theelepel knoflookpoeder.
- ½ eetlepel kurkuma.
- ½ eetlepel mosterdpoeder.
- 200 gram ongekookte rijst.
- ½ liter bouillon.

Voeg de kruiden toe in de pan en roer deze door elkaar. Voeg vervolgens de rijst toe en de bouillon en kook de rijst gaar.

Oralu Chitranna (Kokosnoot en Koriander rijst)

- 200 gram rijst.
- 1 theelepel zout.
- 1 theelepel boter / margarine.
- ½ liter water.

Doe de ingrediënten in een pan en kook de rijst gaar.

- ½ cup kokosrasp.
- 3 gesnipperde chilipepers.
- ½ theelepel komijnzaad.
- ½ bosje Korianderblad.

Doe de ingrediënten in een blender en mix deze fijn.

- 1 theelepel tamarinde pasta.
- 1 theelepel rietsuiker.
- 2 eetlepels korianderblad.
- zout na smaak.
- 2 eetlepels boter.
- 2 eetlepels rauwe pinda's.
- 1 eetlepel cashewnootjes.
- ½ theelepel mosterdzaad.
- ½ theelepel urad dal.
- ½ theelepel chana dal.
- 2 gesnipperde chilipepers.
- 10 currybladeren.
- ¼ kurkumapoeder.

Doe de tamarindepasta in een beetje warm water voor 10 minuten.

Doe daarna de boter in de pan en bak de pinda's. Voeg daarna de overige ingrediënten toe in de pan en bak deze op een laag vuur goed door. Voeg daarna de tamarinde toe en bak deze nog even door. Voeg daarna de gemixte kokos en koriander erdoor. Bak en roer deze goed door elkaar en voeg vervolgens de rijst toe en roer deze ook goed door elkaar.

Surinaamse rijst

- 1 gesnipperde ui.
- 1 salamblad.

Fruit de ui en salamblad aan in de pan.

- 1 gesnipperde knoflookteen.
- 5 pimentkorrels.

Voeg de ingrediënten toe in de pan en bak deze even mee.

- 500 gram gekookte rijst.

Voeg de rijst toe in de pan en bak deze even mee en roer de rijst een beetje los.

- 1 theelepel laos.
- 1 theelepel zout.
- 1 theelepel peper.
- 1 theelepel kentjoer of gemberpoeder.
- 2 eetlepels zoete ketjap.
- 1 eetlepel lichte sojasaus.
- 1 eetlepel gebakken ui.
- 1 fijn gesnipperd bosje selderij.

Voeg de genoemde ingrediënten toe en bak de rijst nog even al roerend goed door.