Jasmijnrijst

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	10 Mins
Gaartijd	25 Mins
Porties	4
Apparaat	CombiSteamer V4000 45 vanaf 2021

Zacht, geurig en los – jasmijnrijst verleidt met zijn bloemige aroma en past perfect bij kerrie- en wokgerechten en nog veel meer.

Rijst

250 g Jasmijnrijst

275 ml Water

Rijst

De rijst onder stromend koud water wassen tot het water helder uitstroomt en dan laten uitlekken. De rijst met het water in een ovenvaste vorm gieten, op een rooster in de koude oven schuiven en door te stomen op 100 °C ca. 25 minuten laten garen.

Steaming 100 °C gedurende 25 Mins

Accessoires

Ovenvaste vorm van ca. 1 l

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	04.08.2025