



RIJST MET VERMICELLI

Ingrediënten

- 50 gram roomboter
- 50 gram vermicelli
- 200 gram langkorrelige rijst
bijv basmati
- 600 ml water
- 1 kippenbouillonblokje
- 2 laurierblaadjes
- zout en peper naar smaak

Bereiding

1. Schenk 600 ml kokend water op een verkruimeld kippenbouillontablet en laat oplossen
2. Smelt de boter op een laag vuur in een pan met een dikke bodem. Doe de gebroken vermicelli erbij in stukjes van ongeveer 2 cm, en blijf roeren tot deze goudbruin verkleurt.
3. Doe de rijst erbij in de pan en roer tot deze een glanslaagje heeft van de boter
4. Doe er 500 ml kippenbouillon bij en de 2 laurierblaadjes en breng aan de kook (houd 100 ml bouillon apart voor eventueel droogkoken)
5. Zet het vuur nu klein, doe het deksel op de pan en laat 8 minuten koken
6. Controleer na die 8 minuten op water en gaarheid. Draai het vuur uit en laat nog even droogstomen met het deksel op de pan. Na 5 minuten even doorroeren met de vork om het luchtig te maken. Eventueel bijkruiden met zout en versgemalen peper.
Laurierblaadjes verwijderen