

Ingrediënten voor 6 personen

500 gr pandanrijst (kleefrijst)
100/150 gr santen 2½ theel.
koenjit 1 stengel sereh 5-6
djeroek poeroetblaadjes 1 theel.
zout

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Indonesisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Nasi kuning (koening)

Een waar feestgerecht dat voornamelijk op huwelijks- of verjaardagen wordt gegeten. Het was en is "nog steeds" een traditie om bij feestelijke gelegenheden nasi kuning of nasi gurih aan te bieden.

Bereidingswijze

Was de rijst goed. Los de santen op in ca 6 dl water (de hoeveelheid water, die 2 cm boven de rijst staat bij het koken), voeg hieraan de koenjit, de sereh stengel, djeroek poeroetblaadjes en zout toe. Kook de rijst in de santenoplossing en stoom hem gaar in de rijststoompan. Serveer bij de nasi kuning: reepjes omelet, sambal goreng temp gebakken teri (kleine gedroogde visjes), sambal boeboek, fijngesneden lombok, schijfjes komkommer, gebakken uitjes of fruitjes. Om het geheel een feestelijk tintje te geven: stamp in een Chinese soepkom wat nasi kuning vast tot aan de rand en draai de kom om, op een bord.

- Strooi op de bovenkant wat sambal boeboek, gesneden lombok en gebakken uitjes.
- Leg eromheen de sambal goreng tempé, de teri, reepjes omelet en schijfjes komkommer.
- Teri koopt u bij de Indonesische toko, evenals de sambal boeboek.
- Verwijder voor het serveren de in de nasi kuning meegekookte kruiden.
- Serveer nasi kuning altijd zonder sajoer.