



Basmati-riisin keittäminen

Aineet: Basmati-riisiä
Vettä
Suola

Valmistus: Basmatin keittämisessä on kaksi koulukuntaa. Toinen on ehdottomasti sitä mieltä, että basmati huuhdotaan, mutta ei lioteta ennen keittämistä. Toinen koulukunta on yhtä ehdottomasti sitä mieltä, että myös tämä aromaattinen riisilaji on liotettava.

Muut riisilajit kannattaa pestä ensin hyvin ja liottaa n. 20-30 minuuttia. Valuta vesi pois ja anna riisin kuivahtaa jonkin aikaa. Pane riisi kattilaan ja lisää vettä. Lisää suolaa. Kun riisi alkaa kiehua, vähennä lämpöä. Pidä kansi kattilan päällä koko keittämisen ajan. Noin 20 minuutin kuluttua vesi on haihtunut, ja riisi on valmista. Anna riisin vielä vetäytyä hetken.

www.superkokki.com