



Gohan -keitetty riisi

Aineet: 3 dl riisiä
3½dl vettä

Valmistus: Huuhdo riisi vedellä siivilässä tai kulhossa kunnes vesi on kirkasta.

Anna riisin valua yllämainitussa määrässä vettä ainakin 30 min.

Keitä riisi kannellisessa kattilassa.

Kun riisi on alkanut kiehua kuumalla levyllä (sähkö 5-6), siirrä kattila matalammalle (sähkö 1-2) laitetulle levyille ja keitä riisiä n.15 min. Älä avaa kantta, vaikka keitos pursuileekin. Käännä sähkö pois, mutta anna riisin hautua vielä 10 min. Tänä aikana riisi "asettuu" ja siitä tulee herkullista. Kuohkeuta riisi tasaisella puukauhalla leikkaavin liikkein ennen tarjoilua.

www.superkokki.com