



## Basmatirijst in de Crockpot Express

Bijgerecht • Crockpot Express, Rijst  
Appetijt - L. Van den Bos

### Ingrediënten

ui  
Basmatirijst  
arachideolie  
laurierblad  
bouillon

### Bereiding

Ui versnipperen.  
De Crockpot Express op stand 'Brown/ sauté' 4 minuten.  
  
De rijst met de versnipperde ui aanfruiten in de hete olie.  
Laurierblad en bouillon (1,5 x volume van de rijst) toevoegen en aan de kook laten komen.  
Programma 'Brown/ sauté' beëindigen en gebruik nu het programma 'Rice/ risotto' en verminder de tijd tot 4 minuten.  
Na die 4 minuten laat je de rijst nog 2 minuten rusten in de Crockpot Express met gesloten deksel.  
Stoom afdalen en doorroeren.

### Notities

In deze CE bereiding gebruik ik niet zo maar het 'Rice/ risotto' programma. Omdat ik een pilawrijst (of pilav) maak, gebruik ik eerst het 'Brown/ sauté' programma. De tijden zijn ook aangepast, dat kun je overigens gemakkelijk doen door het programma gewoon eerder te stoppen. Dus zeker geen 30 minuten(standaard) voor het

bakken van de rijst en geen 12 minuten voor het koken van de rijst. Het is overigens sowieso belangrijk om even naar de bereidingstijd op de verpakking te kijken en die dan aan te passen voor de CE.

## Foto's

