



Saffraanrijst

INGREDIENTEN

(voor 4 personen)

200 g Basmati rijst

5 g saffraandraadjes

6 dl kippenbouillon

60 g boter

1 ui

Zout en peper

BEREIDING

Was de rijst en doe hem in een vergiet.

Hak de ui en bak hem in een beetje boter. Voeg rijst, saffraan, peper en zout toe.

Meng alles tot de rijst een heldere kleur heeft.

Voeg de bouillon toe en doe alles in een schotel.

Zet de schotel in een voorverwarmde oven van 100°C en laat gedurende 30 – 35 minuten bakken.

Roer af en toe. Check of de rijst klaar is.

Combi stomen

100°C / 30-35 minuten
