



# Jasmijnrijst

Recept van V-ZUG N.V.



|           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| Bereiding | 10 Mins                          |
| Gaartijd  | 25 Mins                          |
| Porties   | 4                                |
| Apparaat  | CombiSteamer V4000 45 vanaf 2021 |

Zacht, geurig en los – jasmijnrijst verleidt met zijn bloemige aroma en past perfect bij kerrie- en wokgerechten en nog veel meer.

## Rijst

250 g Jasmijnrijst

275 ml Water

## Rijst

De rijst onder stromend koud water wassen tot het water helder uitstroomt en dan laten uitlekken. De rijst met het water in een ovenvaste vorm gieten, op een rooster in de koude oven schuiven en door te stomen op 100 °C ca. 25 minuten laten garen.

**Steaming 100 °C gedurende 25 Mins**

## Accessoires

Ovenvaste vorm van ca. 1 l

Rooster

## Aanvullende informatie

Gecreëerd op

04.08.2025

