**Rijstpilaf**

Risi Piláfi

Van rijst maken Griekse vrouwen verrukkelijke gerechten. Maar ook aan gewone rijst die als bijgerecht bij gevogelte en vlees geserveerd wordt,

besteden ze veel aandacht. Er zijn twee manieren van bereiding, die in

de volgende twee recepten uit de doeken worden gedaan. Rijst smaakt erg

lekker als in plaats van water kippenbouillon tijdens de kooktijd gebruikt

wordt.

**Ingrediënten:**

2 kopjes langkorrelige rijst,

4 kopjes kippebouillon

8 el boter

Zout

peper

Bereidingstijd: 25 minuten

**Bereidingswijze:**

Rijst een paar maal wassen tot het water helder blijft. Bouillon verhitten. In een pan de helft van de boter verhitten, kippenbouillon erbij gieten en zout en peper toevoegen. Wanneer de bouillon kookt, rijst toevoegen en éénmaal doorroeren. Rijst op matig vuur afgedekt laten wellen. Pan van het vuur nemen. Deksel met een doek omwikkelen, weer op de pan zetten en de rijst ongeveer 10 minuten laten rusten. Rest van de boter smelten, over de rijst gieten en met een vork voorzichtig omscheppen. In een kom doen en als een bergje op een schaal storten.

Tip: Was de rijst beslist zeer goed, tijdens het koken bestaat er dan minder kans op plakken en de rijst wordt daardoor korreliger. Roer hem maar éénmaal door nadat u hem in de kokende bouillon heeft gedaan. Op die

manier wordt ze luchtig. Wanneer u volgens het keukengeheim van de

Griekse huisvrouw te werk gaat en een doek tussen deksel en pan doet,

let er dan op dat de pan niet meer op het vuur staat. De rijst mag dan niet meer koken, de rest van de vloeistof moet door het wellen van de rijst opgenomen worden. Deze methode is gelijk een foefje om de rijst zonder problemen warm te houden.