

# Rijst

Laatst geupdate op Tuesday 18 December 2007

Voor echte rijstliefhebbers is een rijststomer een goede investering. Een elektrische is ideaal omdat je er geen omkijken naar hebt. De stomer gaat automatisch uit als de rijst klaar is en af en toe slaat hij weer aan om de rijst warm te houden.

Hieronder ziet u een uitleg van de verschillende soorten rijst, het overgrote deel zal in de winkel beschikbaar zijn:

## Pandan rijst

Deze geurige rijst komt uit het noordoosten van Thailand.

De rijst dankt zijn naam aan het pandanblad, een palmsoort die net zo geurig is als deze rijst.

## Jasmijn rijst

Wordt ook wel parfumrijst genoemd), komt van origine uit Thailand maar wordt tegenwoordig ook verbouwd in India en de V.S. De lange korrel heeft een subtiel (bloemen) aroma en een zachte, volle smaak die heel goed combineert met pittige gerechten. Jasmijnrijst wordt meestal wit, maar ook met zilvertvlies gegeten. De hoogste kwaliteit Jasmijnrijst uit Thailand wordt altijd onder de officiële naam: Thai Hom Mali Rice verkocht.

## Basmati rijst

Deze rijst, met de langste korrel van alle rijstsoorten, wordt geteeld aan de voet van het Himalayagebergte in Noord-India in de staat Punjab. Daar rijpt de rijst in het zuivere smeltwater van de sneeuw van de Himalaya. Basmati betekent 'de geurige'. Basmatirijst is de enige rijstsoort die tijdens het koken alleen in de lengte uitzet.

## Parboiled rijst

Parboiled rijst heeft voordat deze is gekookt een lichtbruine kleur. Dit komt door een unieke voorbewerking (parboilen, een speciale manier van stomen), waarbij alle van nature aanwezige voedingsstoffen en vitamines voor een groot deel behouden blijven. Tijdens het koken wordt de rijst mooi wit. Parboiled rijst is snel klaar en kan niet mislukken.

## Longgrain rijst

Wordt ook wel Carolina rijst of Carolina Gold genoemd. Amerikaanse witte droogkokende, langkorrelige rijst .

## Gebroken rijst

Is goedkoop, omdat het meestal een 'bijproduct' van de rijstproductie is - tijdens het oogsten, het vervoer en verwerken van rijst breekt een deel van de korrels vanzelf. Gebroken rijst kan - ongeacht de soort rijst waar de korrels van afkomstig zijn - niet droog gekookt worden, omdat een gebroken korrel heel makkelijk vocht opneemt. Gebroken rijst wordt vaak gebruikt voor pap en desserts.

## Zilvertvlies rijst

Deze rijst is heel licht geslepen, waardoor het vliesje om de rijst niet is verwijderd. Belangrijke voedingsstoffen en vitamines, waaronder vitamine B, die in de kiem en zemel zitten, zijn bewaard gebleven. Zilvertvliesrijst heeft daardoor wel een langere bereidingstijd nodig dan witte rijst, ongeveer 45 minuten.

## Rode rijst

Een vrij onbekende middelkorrelige rijstsoort is rode rijst die in Camarque in Zuid-Frankrijk wordt geoogst. Rode rijst heeft een rijke, volle smaak en kookt niet echt droog.

## Zwarte rijst

Rondkorrelige kleefrijst met een zwart vlies - is na koken diep paars, licht zoet en heeft een mooie kleverige structuur - wordt in China voor desserts gebruikt - wordt in de Westerse wereld vaak gebruikt bij de hoofdmaaltijd - Let op: rijst en kookwater maken andere ingrediënten paars.

## Kleef rijst (ketan)

Wordt onder veel namen (zoals Lontong, Sushi- en Dessertrijst) op de markt gebracht, de algemene (wereldwijd) gebruikte naam is Botan rijst (botan is Japans voor knopje). In Nederland wordt ook de Indonesische naam Ketan gebruikt (Toko's). Kleefrijst wordt zowel in zoete als hartige gerechten gebruikt is rondkorrelig, ivorkleurig en na koken erg plakkerig en 'vormvast'. De rijst is zelf niet zoet maar door de samenstelling smaakt kleefrijst wel 'zoetig'. Kleefrijst wordt veel gebruikt in de Aziatische keuken en dan vooral in zoete gerechten. De rijst bevat veel zetmeel, waardoor de korrels aan elkaar blijven plakken.

## Longtong

Lontong, geperste kleefrijst, wordt gekookt in geperforeerde plastic zakjes. Tijdens het koken zet de rijst uit en door de plastic zak wordt de rijst tegelijkertijd bijeengeperst. Zo ontstaat een blok dat, als de rijst is afgekoeld, in blokjes gesneden kan worden. Lontong wordt altijd koud geserveerd bij bijvoorbeeld gado gado en saté.

Sushi rijst  
zie Kleefrijst (ketan)..