

In mijn jeugd heerste er over rijst een opmerkelijk misverstand: die moest droog zijn, met losse korrels. Dat effect bereikte je met Lassie Toverrijst, die trouwens nog steeds bestaat. Die droge, losse korrels smaakten naar niets, en de structuur was... droog en los. De korrels vielen van je vork, tenzij je er een hoop saus overheen gooide, wat de meeste mensen dan ook deden. Mijn moeder niet, trouwens. Die had het geloof ik niet zo op saus. Als begeleiding van de avondmaaltijd (de *Sättigungsbeilage*, verzadigingsbijlage, zoals de Oost-Duitsers de koolhydraat-component van de maaltijd ook alweer zo droog noemden) vonden mijn broertje, zusje en ik er dus niet veel aan. We bewaarden de rijst daarom liever voor het toetje: dan mochten we er boter, suiker en kaneel door roeren. Daarmee kon je je goed volmetselen en het was heerlijk.

In de jaren 70 gebeurde er iets vreselijks. Mijn moeder, bevangen door reformideeën, schakelde over op bruine rijst. Dat was gezonder, heette het. Vrijwel wekelijks kregen we een door haar bedacht, 'hukkie smukkie' genaamd gerecht, waarin de bruine rijst met rul gehakt en seizoensgroente dooreen werd geroerd. Een tragische, zompige variant van nasi. Ik vond het nog best lekker ook, want we waren weinig gewend. Maar met de witte rijst met boter, suiker en kaneel was het afgelopen, en dat verdroot me zeer.

Toen ik begin jaren 80 het huis uit ging had rijst voor mij afgedaan. Er bestond inmiddels pasta, dus wat zou je nog tobben? Pasta was lekker, goedkoop en het mislukte nooit. Pas veel later, toen er een zekere pastamoetheid over de wereld neerdaalde, ben ik rijst



weer gaan waarderen. Maar geen droge, losse korrels. Die wil ik nooit meer eten. En ook voor boter, suiker en kaneel zijn betere landingsbanen te vinden dan rijst.

Basmatirijst, die is lekker. Niet droog, los en saai, maar zacht, veerkrachtig en een klein beetje kleverig.

Ieder mens verdient een rijstkoker. Zo'n ding kost 20 euro en het is werkelijk een feest. Er zit een maatbekertje bij dat je onmiddellijk kwijtraakt, maar dat maakt niet uit. Je giet water bij de rijst tot het één vingerkootje boven de rijst staat en dan komt het vanzelf goed. Rijst is zelfs een van de weinige spijzen waarbij het geen ramp is als je het zout vergeet. Probeer dat eens met pasta: als je die kookt in ongezouten water is het werkelijk niet te vreten, al strooi je er na het afgieten nóg zoveel zout over.

Rijst maak je altijd veel te veel. Niet alleen omdat je geen idee hebt hoe enorm de korrels uitzetten, maar ook expres, omdat je dan de volgende dag gebakken rijst kunt maken, een van de lekkerste en goedkoopste gerechten die er bestaan. Zelfs als je nooit rijst kookt, omdat je daar te lui voor bent, kun je nog gebakken rijst eten. De afhaal-/bezorg-chinees/-thai/-indiër geeft altijd veel te veel witte rijst. Meestal blijven er hele bakken over. Die kun je de volgende dag opbakken, of in de vriezer schuiven voor barre tijden.

**Nasi** of **gebakken rijst** kún je niet eens maken van versgekookte, nog warme rijst. Dan wordt het niet krokant met bruine korstjes. Dus oude, koude rijst is je beste vriend.



koude, gare rijst  
1 uitje  
1 rood pepertje  
bouillonblokje  
(ham, kip, doperwtjes, eieren)

Laat de wok loeiheet worden, gooi er een plensje olie in, een gesnipperd uitje, paar teentjes knoflook en een rood pepertje, schep dat een minuutje om, mik de rijst erbij en verkruiemel er een (stukje van een) bouillonblokje over. Schep op hoog vuur een paar keer om. Nu is het de kunst om hier en daar bruine korstjes te krijgen; blijf niet als een razende omscheppen, maar wacht telkens even tot de rijst een beetje begint aan te bakken. Niet wachten tot er zwarte rook vanaf komt. Je leert het gauw genoeg. Als de rijst door en door heet is en hier en daar krokant, is het klaar. Je kunt er een paar gebakken eitjes op leggen, met nog vloeibare dooiers, die dan een soort saus vormen. Je kunt ook wat ham meebakken, en/of kip, preiringen, doperwtjes, vers of direct uit de vriezer (niet uit blik, dat wordt een vieze prut). Je kunt er ook nasikruiden bij gooien, als je maar nooit doet wat er op de verpakking staat: ze laten wellen in warm water, want ook dat wordt nattige prut. Gewoon, droog erbij. Ook nooit doen: een 'nasipakket' gebruiken, tenzij je dol bent op veel te grote hompen ui, paprika en kool. Soms zit er zelfs tomaat bij, godbetert. De groente die je gebruikt moet niet te overvloedig zijn, niet te nat en niet te grof gesneden. Anders wordt het alsnog hukkie smukkie.

In plaats van gebakken eieren kun je ook losgeklopte eieren meefruiten. Even lekker!



## PILAV

rauwe rijst, 75 gram per persoon  
handje vermicelli  
bouillon  
gesnipperde ui  
knoflook  
boter

Een zeer lekker rijstgerecht bij alles wat zweemt naar Turks/Grieks/mediterraan eten is pilav. Curieus is dat er ook wat pasta in gaat, minipasta die eruitziet als rijstkorrels. Turkse supermarkten verkopen het, van het merk Ankara, en veel 'gewone' supermarkten hebben het ook. Zo niet, neem dan Hollandse vermicelli en knijp die fijn, zoals je oma dat deed boven de soep. Een handvol van die pastaatjes rooster je in een droge koekenpan op halfhoog vuur al omscheppend tot ze mooi bruin zijn. Giet ze over in de rijstkoker (of het pannetje waarin je rijst kookt). Bak nu in de koekenpan een fijngesnipperde ui en dito teen knoflook zachtjes glazig in een royale klont boter. Doe die bij de minipasta, plus zoveel basmatirijst als je wilt; ongeveer 75 gram per persoon. Maak kippenbouillon van blokjes (of van een kip, maar ja) – groentebouillon kan ook –, 1 blok per halve liter. Giet bij het rijstmengsel, ook weer een vingerkootje boven de rijst. Doe er nóg een klont boter bij. Roer alles even door, zet de rijstkoker aan en laat het wonder zich voltrekken. Klaar? Laat nog een kwartiertje staan, schep even om en eet op. (Als je geen pastaatjes hebt: zonder smaakt het ook uitstekend.)



Iets dergelijks, maar met een heel andere smaak, heel lekker bij alles wat ook maar vagelijk in de buurt van India komt: geen pastaatjes, geen ui, wel knoflook, en de rijst koken met kippenbouillon, klont boter, een stuk of 10 kardemompeulen en de dungeraspte schil van een sinaasappel. Verder hetzelfde recept. Vlak voor het opdienen nog wat boter en fijngesneden koriander erdoor roeren.



## KOSHARI

De combinatie van rijst met linzen én pasta lijkt merkwaardig, maar is zo lekker dat je vergeet dat je een veganistisch gerecht aan het eten bent. Koshari, Egyptisch *streetfood*, als het zoveelste voorbeeld van een inventief gerecht van restjes uit een keukenkastje, tegen het eind van de maand als het geld écht op is. Er zijn talloze varianten, maar de basis komt hierop neer: pasta-rijst-peulvruchtenmengsel met tomatensaus en gebakken ui. Het is een nogal bewerkelijk gerecht, dat wel.

4-6 uien, in halve ringen (hoe meer ui hoe lekkerder)

200 gram gewone witte rijst

100 gram bruine linzen

50 gram vermicelli

2 blikken tomaten

groentebouillon van een blokje

2 tenen knoflook

komijn

rodepepervlokken (chilivlokken)

zwarte peper

50 gram boter

Bak driekwart van de uien in zonnebloemolie langzaam bruin en gaar. Dat duurt wel 20 tot 30 minuten. Kook intussen de linzen samen met de rijst, de boter en zoveel bouillon dat alles een vingerkootje onderstaat in de rijstkoker, of een pan met dikke bodem. Rooster de vermicelli in een droge koekenpan goudbruin en



laat ze de laatste 5 minuten met het linzen-rijstmengel meekoken. Voeg eventueel nog een scheutje bouillon toe als het te droog dreigt te worden. Doe het vuur uit en laat in gesloten pan nog 10 minuten staan.

Fruit intussen de rest van de uien met de knoflook glazig, voeg er de blikken kleingesneden tomaat, rodepepervlokken en komijn aan toe en laat het inkoken tot een dikke saus.

Doe op ieder bord een schep van het pasta-rijst-linzenmengsel, met daaroverheen een schep tomatensaus en daarbovenop lekker veel krokant gebakken uien.



## RISOTTO

Nog zo'n gerecht waarmee je zeker indruk kunt maken zonder al te veel geld uit te geven. Voor risotto heb je bouillon nodig en die moet je eigenlijk zelf maken, want a) de meeste bouillonblokjes zijn echt niet lekker genoeg voor risotto, b) de meeste bouillon in potten is nauwelijks beter dan bouillonblokjes, en c) er bestaat wel goede bouillon uit potten (van De Kleinste Soep-fabriek bijvoorbeeld), maar die is hemeltergend en onbegrijpelijk duur.

Zelf bouillon trekken dus, wat eigenlijk doodgemakkelijk is en nauwelijks tijd kost: kwestie van wat vlees of kip, plus wortel, ui, selderij, prei en kruiden in een pan water gooien en die urenlang zachtjes laten trekken. Maar daar heb je geen zin in, want je wilt niet over een halve dag pas risotto eten, maar gewoon nu.

Lichtpuntje: de paddenstoelenbouillonblokjes van het merk Star. Die zijn wel lekker genoeg voor risotto en vegetarisch bovendien, wat nogal eens van pas komt tegenwoordig. Ze zijn niet overal te koop, maar online is geen probleem. Desnoods kun je ook de paddenstoelenbouillon van AH gebruiken, die is ook niet slecht.

300 gram risottorijst (Arborio bijvoorbeeld. Probeer dit niet met gewone rijst!)

250 gram (of meer) champignons of andere paddenstoelen, in plakjes

100 gram versgeraspte pecorino, parmezaan of oude Goudse

50 gram boter





1 ui, fijngesnipperd  
1 teentje knoflook, idem  
3 paddenstoelenbouillonblokjes  
scheutje witte wijn

Fruit de ui en knoflook in een kleine kookpan of braadpan in de boter tot het glazig is, maar niet bruin. Doe de paddenstoelen erbij en bak 5 minuten mee. Breng intussen in een andere pan 1,5 liter water aan de kook met de bouillonblokjes. Roer de rijst door het boter-ui-paddenstoelenmengsel en fruit die nog even mee. Giet er een scheut wijn en, al roerend, de helft van de bouillon bij. De recepten waarin je wordt opgedragen de bouillon scheutje voor scheutje toe te voegen en continu te roeren zijn nogal overdreven, het kan wel wat relaxter en de risotto wordt even lekker. Dus: zet het vuur heel zacht, roer af en toe, en als de rijst alle bouillon heeft opgenomen, doe je er weer een flinke scheut bouillon bij. Zo ga je door tot de risotto beetgaar is en nog tamelijk 'soepig' van structuur. Het mag geen pap worden en de korrels moeten niet meer tussen je tanden knarsen. Volgens de meeste recepten duurt dit 20 minuten, maar het is in mijn ervaring bijna altijd langer.

Roer nu de kaas erdoor en nog een klein klontje boter. Proef op zout en maal er flink wat zwarte peper over. Klaar. Meteen opeten!

In plaats van boter gebruik ik weleens half boter, half kleingesneden rundermerg. Rundermerg is bij veel supermarkten (hoewel, steeds minder) te koop voor weinig geld en ligt dan meestal naast het soepvlees.



Dat smelt als boter (is ook even vet) en geeft de risotto een heerlijke smaak, plus een zeer on-vegetarisch karakter.

Er kan op het eind een handje fijngesneden peterselie door. En/of een drupje truffelolie. Echt een drupje, hè.

Je kunt natuurlijk sowieso van alles in de risotto gooien, maar ik ben daar geen voorstander van, want dan gaat het op de hukkie smukkie van mijn moeder lijken. Dus als je er vlees of groente bij wilt eten (wat nergens voor nodig is, een kom sla is genoeg) leg die dan ernaast. Uitzondering: je kunt 100 gram verse of diepvriesdoperwtjes meekoken, dat is wel lekker en maakt de risotto wat minder zwaar.

Het allerleukste van risotto zijn de restjes. Maak altijd expres te veel, dan kun je er de volgende dag **risotto-balletjes** van maken: ook dat is een hartverwarmend hapje en veel makkelijker en sneller klaar dan je denkt.

koude risotto

bloem

1 ei

paneermeel

zonnebloemolie

Neem drie kommetjes. Doe in een kommetje een paar eetlepels bloem, in het volgende een ei, losgeklopt met een eetlepel water, en in het derde een flinke scheut paneermeel. Schep telkens een eetlepel risotto uit de pan, vorm die met je handen tot een balletje zo groot



als een kleine bitterbal, rol dat eerst door de bloem, dan door het ei en dan door het paneermeel. Leg de balletjes op een bord en laat 20 minuten opstijven in de ijskast.

Verwarm zoveel olie in een steelpannetje dat de balletjes er straks met 4 tot 6 tegelijk nét in kunnen zwemmen. De temperatuur is goed (180 graden) als een stukje brood dat je erin laat vallen meteen flink gaat bruisen. Frituur hierin de balletjes met 4 tot 6 tegelijk.

Je kunt ook een blokje kaas (mozzarella) in het midden van zo'n balletje verstoppen, dat trekt leuke draden als je erin bijt. Maar het is wel een beetje gedoe en eigenlijk is het leven te kort om kaas in risottoballetjes te verstoppen.

Je kunt de balletjes perfect invriezen. Zet in dat geval het bord met ongefrituurde balletjes in het vriesvak tot ze hard zijn. Doe ze daarna in een tupperwaredoosje. Je kunt ze direct vanuit de vriezer frituren, maar dan duurt het iets langer. Check eerst één balletje om te kijken of het vanbinnen wel warm is, voor je ze allemaal uit het vet haalt.

