

# Nasi Lemak

Für 2-4 Personen

350 grams Jasminreis

500 ml Kokosmilch mit mindestens 70% Fettgehalt

250 ml Wasser

3-5 Scheiben Ingwer mit Schale

2 Blätter Pandan in ca. 5 cm grosse Stücke geschnitten

1 Tl gestrichen Salz

- Den Reis gründlich waschen bis das Wasser klar ist.
- Das restliche Wasser abgiessen und den Reis in einen Topf (am besten beschichtet) oder Reiskocher geben.
- Kokosmilch und Wasser vermengen und dem Reis beifügen.
- Pandan, Ingwer und Salz hinzugeben und den Topf zudecken.
- Beim Kochen im Topf, den Reis einmal heiss aufkochen und dann auf niedrige Stufe zurückstellen.
- Nun ca. 10 Min. köcheln und dann den Herd ausmachen. Dabei den Topf auf der Herdplatte lassen.
- Weitere 10 Min. stehen lassen.
- Anschliessend den Topf vom Herd nehmen, den Reis vorsichtig umrühren und nochmals 10 Min. zugedeckt ruhen lassen.
- Der Reis bereit zum Servieren. Selamat makan!!

