

Nasi Kuning (Riz au lait de coco et curcuma)

Recette pour 4 personnes

Description

Recette traditionnelle de riz parfumé. Un delice avec tous vos plats préférés!

Ingrédients

Nasi kuning

- 0.50 Bâton(s) Citronnelle
- 2 Unité(s) Feuille(s) de lime kefir
- 1 Cuil. à thé Curcuma
- 300 Ml Riz au jasmin
- 300 Ml Lait de coco
- 200 Ml Bouillon de poulet

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Nasi kuning

Dans un premier temps, infusez le lait de coco, bouillon de poulet, kefir, citronnelle et curcuma pendant 40 minutes. Passez au chinois étamine et mettre de côté.

Combinez le riz Jasmin et l'infusion dans une casserole et faites frémir jusqu'à temps que le riz arrive à la surface du liquide, ensuite enlevez du feu et couvrez avec un plastic ou saran. Laissez reposer 5 minutes et ensuite melangez delicatement.

Bon appétit!