**Nasi kuning (gele rijst) uit de crock-pot express**

Nodig:

2 kopjes witte rijst

1 kopje kokosmelk

1 kopje water

1 flinke theelepel kurkuma

4 blaadjes djeroek peroet (limoenblad)

1 gekneusde sereh stengel

zout

2 laurierbladen (of daun salam)

1 plak verse gember gekneusd

2 tenen knoflook gekneusd

Bereiding:

Doe de rijst in de pan samen met de kokosmelk, water, 2 gekneusde djeroek peroet blaadjes, gekneusde sereh, laurierbladen, gekneusde gember, geplette knoflook en een theelepel kurkuma en zout. Roer alles even goed door. Doe de deksel op de pan en sluit direct het ventiel. Druk op rice/risotto en vervolgens op start. Er verschijnt heat op de display en de pan gaat druk opbouwen. Dit duurt ongeveer 6 minuten. Er kan ondertussen wat stoom uit de pan ontsnappen. De kooktijd voor dit programma is 12 minuten. Als de druk is opgebouwd gaat de pan terugtellen van 12 naar 0. Als het programma klaar is, springt hij over op de warmhoudstand. Let op! Je laat de pan nu nog 10 minuten dicht staan, deze laat nu zelf zijn stoom los (natural release). Als de 10 minuten verstreken zijn druk je op stop, Je maakt het ventiel voorzichtig open, let op eventuele stoom of heet water wat uit de deksel kan lopen. Zet de deksel op een theedoek. Roer de rijst door met een rijstlepel of siliconen spatel en verwijder eventueel de sereh en dergelijke. Serveer direct en spoel zo snel mogelijk de pan en je keukengerei af in verband met de kurkuma.