**Kokosrijst met lemongrass**

Nodig:

1 stengel lemongrass van 15 cm en ontdaan van het buitenste blad

1 kop jasmijnrijst, gewassen en gedroogd

1 ¾ kop kokosmelk

2 laurierblaadjes

½ theelepel kurkuma

Snuf zout

Bereiding:

Kneus de lemongrass stengel een beetje. Doe vervolgens alle ingrediënten in een pan en breng dit aan de kook (voorzichtig ivm aanbranden van de melk). Zodra het aan de kook is, zet het vuur lager en laat ongeveer 25 minuten koken (totdat de melk opgenomen is door de rijst) terwijl je af en toe door de pan roert. Verwijder de stengel en de laurierblaadjes voor het opdienen.