

Кокосовый рис (Тайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ (на 2 порции):

сухой длиннозерный рис (**Басмати** или **Жасмин**) –
1 чашка (или 200 г);

КОКОСОВЫЕ СЛИВКИ - полчашки,

вода - 300 мл,

молотый белый (или черный) перец – ¼ ч.л.,

соль - ¼ ч.л.



1. Промыть рис (желательно несколько раз).
2. В кастрюле (или в воке) вскипятить воду, в которой будет вариться рис, и положить в нее промытый рис, один раз перемешать. Дать воде снова закипеть, сделать огонь чуть выше маленького, накрыть кастрюлю крышкой и варить рис 10-15 минут. **В процессе варки рис не размешивать!** Рис должен впитать всю или почти всю воду.
3. Добавить в кастрюлю к рису соль, молотый белый (или черный) перец и кокосовые сливки. Аккуратно перемешать рис и снова накрыть крышкой, варить еще 5-7 минут. Затем снять кастрюлю (или вок) с огня и, не снимая крышку, дать постоять еще 10 минут. После этого рис можно использовать как гарнир.

Если Вы готовите рис про запас или не собираетесь его использовать в ближайшие часы, аккуратно перемешайте рис и переложите в контейнер для хранения.

Готовому рису можно придать дополнительные ароматы, положив в кастрюлю под крышку после снятия ее с огня порезанный тонкими колечками зеленый лук или несколько листиков зеленого базилика или кинзы. За 10 минут, пока рис «отдыхает», его запах обогатится ароматами зелени.