



# NASI LEMAK

## Kokosreis (4-6 Pers.)

### ZUTATEN

350 gr. Jasminreis  
500 ml Kokosmilch (mind. 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

### ZUBEREITUNG

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.

# Abang Toto's

MALAYSIAN DELI

 /abangtotos

 /abang\_totos

