

10. NASI KOENING 2 (gele rijst)

1 kopje melk of santen	2 blaadjes salam
1 theelepel laos	3 theelepels koenjit

De rijst als normale witte rijst koken, alleen moet men er een kopje wateruithalen. In plaats daarvan wordt het kopje melk of santen met de kruiden erdoorheen geroerd bij de rijst gedaan.

11. NASI KOENING 3 (gele rijst)

450 gram droogkokende rijst	1 liter santen
150 gram ketanrijst	3 cm koenjitwortel
1 spriet sereh (5 cm)	2 plakjes laoswortel
2 blaadjes salam	2 blaadjes djeroek poeroet
3 blaadjes pandan	1 eetlepel citroensap
zout	

In een zeef de rijst en ketan afspoelen en goed laten uitlekken. In een stoompan water aan de kook brengen en rijst en ketan in de gaatjespan doen. Met de deksel op de pan rijst in 25 min. half gaar stomen. Koenjitwortel schillen en fijn raspen. In een doekje of gaasje binden: koenjit, sereh, laos, salam, djeroek poeroet en pandan. In een pan santen met zout en kruidenzakje al roerende aan de kook brengen. De halfgare rijst toevoegen en zachtjes laten koken tot al het vocht verdwenen is.

Intussen in de stoompan opnieuw water aan de kook brengen. Door het rijstmengsel het citroensap roeren. Mengsel overdoen in de gaatjespanen met de deksel op de pan nasi koening in 1 uur gaar stomen. Kruidenzakje met blaadjes verwijderen en de rijst overdoen op een schaal.