



## Nasi Kuning



Temps de préparation: 15mn

Temps de cuisson: 30mn

### **Ingrédients pour 6 personnes:**

- 350g de riz blanc
- 1CC de curcuma moulue (en lieu et place de jus de "turmeric" indonésien)
- 3 bâtons de citronnelle
- 1 feuille de pandan
- 12 feuilles de citronnier kaffir
- 3CC de sambal goreng
- 3CC d'échalotes frites
- le jus d'un citron vert

### **Préparation:**

1. Rincer le riz, ajouter l'eau pour la cuisson (variable suivant la variété de riz et le mode de cuisson) et le faire cuire avec le curcuma en poudre, les bâtons de citronnelle (on aura préalablement écrasé la partie épaisse pour libérer les arômes et fait un nœud du tout), 6 feuilles de citronnier kaffir, le pandan.  
Faire cuire le riz.

2. Transvaser le riz dans un grand bol. Enlever la citronnelle et les feuilles.

3. Ajouter le sambal goreng, les 6 feuilles restantes de citronnier kaffir coupées en fins filaments et le jus de citron. Bien mélanger. Juste avant de servir parsemer d'échalotes frites.