

## Rumkokosrijst met Kandij door Ewout Lensvelt

Ewout is kok/eigenaar van Lensi Catering.

Ewout over fairfood: *“Ik sta eigenlijk nooit zo stil bij fair eten. Maar ik was verbaasd te zien hoe eenvoudig het is om met faire produkten te koken. Je moet alleen even weten welke produkten fair zijn. Dat is voor mij een kleine moeite om uit te zoeken, terwijl het voor de mensen om wie het gaat een wereld van verschil betekent”.*

### **Ingrediënten:**

(4 personen)

250 gram Fair Trade original Pandan Rijst  
Het sap van 3 citroenen  
De kuyper coconut rum, naar smaak  
Zonnatura ruwe rietsuiker, naar smaak  
100 gram kandij-suiker  
Zout  
(Olijf)olie  
Geconfijte sinaasappelsnippers (verkrijgbaar bij de noten- en zuidvruchtenhandel of op de markt)



### **Bereiden:**

Breng ruim water met wat zout aan de kook. Voeg de rijst toe en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur middelhoog en laat de rijst zacht worden. Pers de citroenen uit. Haal het vervolgens door het vergiet. Laat het even rusten en meng er citroensap en 1 eetlepel rietsuiker door (eventueel naar smaak kun je meer suiker toevoegen). Wanneer de rijst nog lauwwarm is, schenk er een scheutje coconut rum door en voeg naar smaak meer toe.

Bestrijk kleine ovenvaste schaaltes (of: timbalen) met olie. Vul ze vervolgens met de rijst. Laat dit volledig afkoelen.

Draai de ovenschaaltjes met rijst om en haal de rijst uit de vorm. Verhit in een pan met dikke bodem de kandij-suiker. Schenk de gesmolten suiker over de rijstpudding. Decoreer met geconfijte sinaasappelsnippers.

Het gebruik van sterke chemische middelen op de rijstplantage veroorzaakt veel milieuproblemen. Deze chemische middelen leiden tot een toename van het broeikas-effect en ze vergiften dieren en planten rond de plantages.