

## Gele rijstsalade met vruchten en noten door Edel Catering

Edel Catering van Edsart en Elen kookt op lokatie waarbij altijd wordt gekozen voor eerlijke (“edele”) producten. Dit recept kan eenvoudig en snel bereidt worden in kleine en grote hoeveelheden.

Edsart over Fairfood: *“We werken graag met eerlijke producten van een biologische of ambachtelijke oorsprong. Maar waar ook een eerlijke prijs voor betaald is. Edel Catering maakt bijvoorbeeld gebruik van biologische Max Havelaar koffie omdat we geloven in eerlijke producten verkregen door eerlijke handel”.*

### Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- 400 gram Fair Trade Pandan rijst
- Klontje boter of scheut arachide olie
- Zout
- Kurkuma (koenjit/geelwortel, specerij: verkrijgbaar bij toko)
- Mangochutney (met zo hoog mogelijk percentage mango)
- Abrikozenjam (met zo hoog mogelijk percentage abrikozen)
- Noten: Amandelschaafsel, hazelnoten, sesamzaad, walnoten
- Gedroogde vruchten: abrikozen, pruimen, appelschijven, papaja
- Verse munt



### Bereiden:

Breng ruim water met wat zout en een theelepel kurkuma aan de kook. Voeg de rijst toe en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur middelhoog en laat de rijst zacht worden. Haal de geel geworden rijst vervolgens door het vergiet. Laat even rusten en meng er een klontje boter of arachide olie door. Je moet een losse, droge korrel houden. Roer door de nog lauwwarme rijst een schep mangochutney en abrikozenjam. Laat rusten zodat de smaken op elkaar in kunnen werken. Rooster intussen in een droge koekenpan de amandelen, hazelnoten en sesamzadjes lichtbruin. Wel de gedroogde abrikozen, pruimen, appelschijven en papaja in 5 minuten in 2 dl. heet water. Spoel ze af en snijd ze in dunne reepjes. Schep de noten en gedroogde vruchten door de nog lauwwarme rijst.

Laat de rijst afkoelen. Snijd de muntblaadjes fijn en meng ze door de rijst.

Serveer de rijst op een mooie schaal en garneer met sesamzaad en amandelschaafsel. Strooi er ten slotte wat fijngehakte munt over.

Dit is een ideale salade om naar eigen inzicht te variëren met noten en gedroogde vruchten.

### Wat is er aan de hand in de rijstsector?

In Guyana is bijna 30% van de kinderen onder de 14 jaar werkzaam op de rijstplantages.