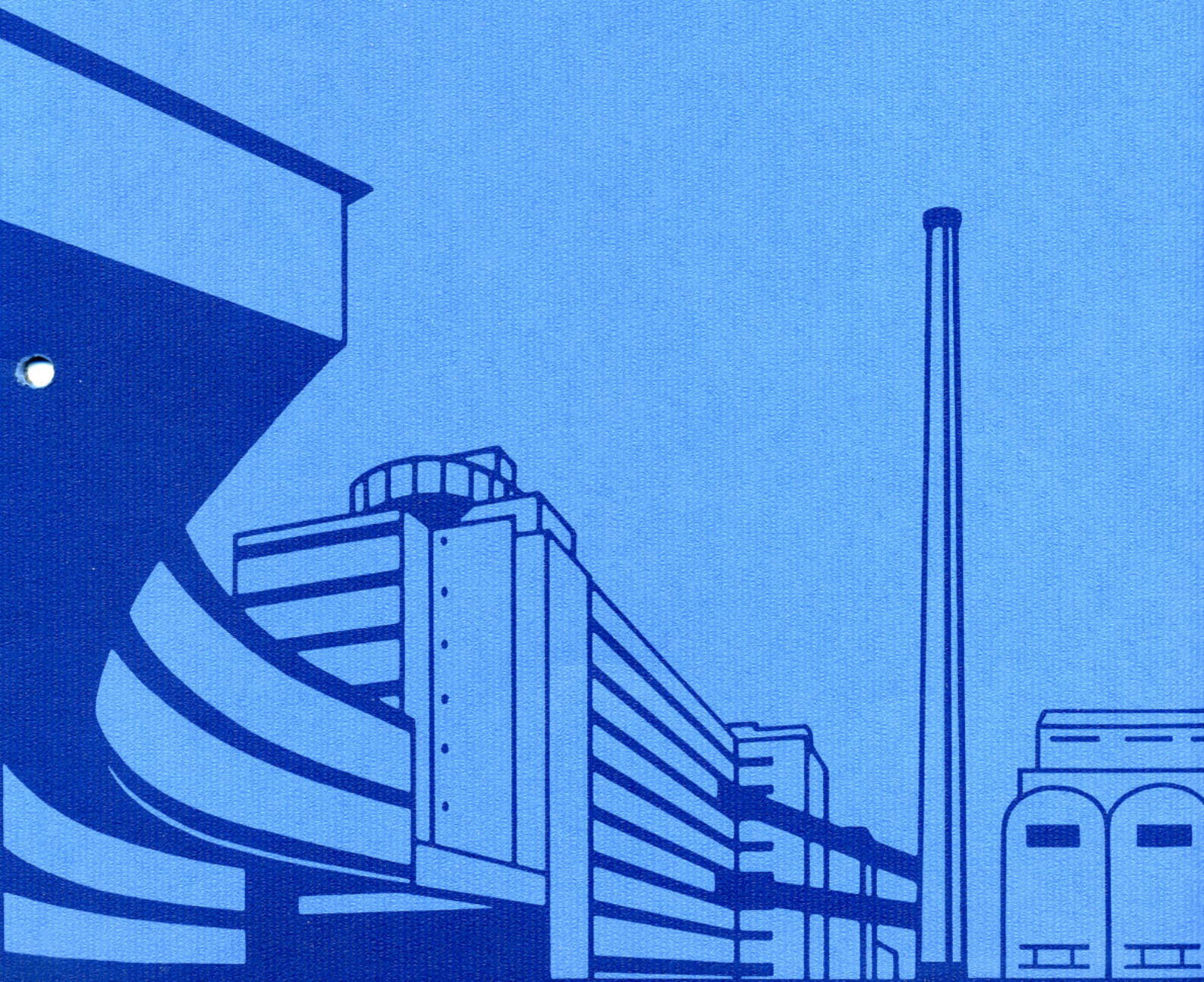
info
Van Nelle



Kortweg 'Van Nelle'

In 1782 in Rotterdam begonnen als winkeltje in 'coffij, thee ende toeback', is Van Nelle nu één van de grotere merkartikelfabrikanten in ons land.
Koffie, thee, tabak (de 'Zware van de Weduwe'), desserts en rijst zijn de voornaamste produkten.
Een gespecialiseerde afdeling houdt zich bezig met de levering van o.a. koffie, thee, rijst en warme dranken-automaten aan grootverbruikers.
Het Van Nelle concern bestaat uit een Beneluxgroep (belangrijkste werkmaatschappij: Van Nelle-Lassie BV, terwijl de aktiviteiten van bedrijven als Droste, Venz en Donkers gebundeld zijn in een divisie zoetwaren) en een 'buitenlandse' groep. Het betreft hier ondernemingen die binnen Van Nelle-Standard Brands Levensmiddelen Industrie BV werkzaam zijn in Duitsland, Italië, Spanje en Portugal.
Zelf maakt Van Nelle deel uit van Standard Brands Incorporated, een onderneming die behalve in de Verenigde Staten ook wereldwijd aktief is waar het de produktie en verkoop betreft van voedings- en genotmiddelen.

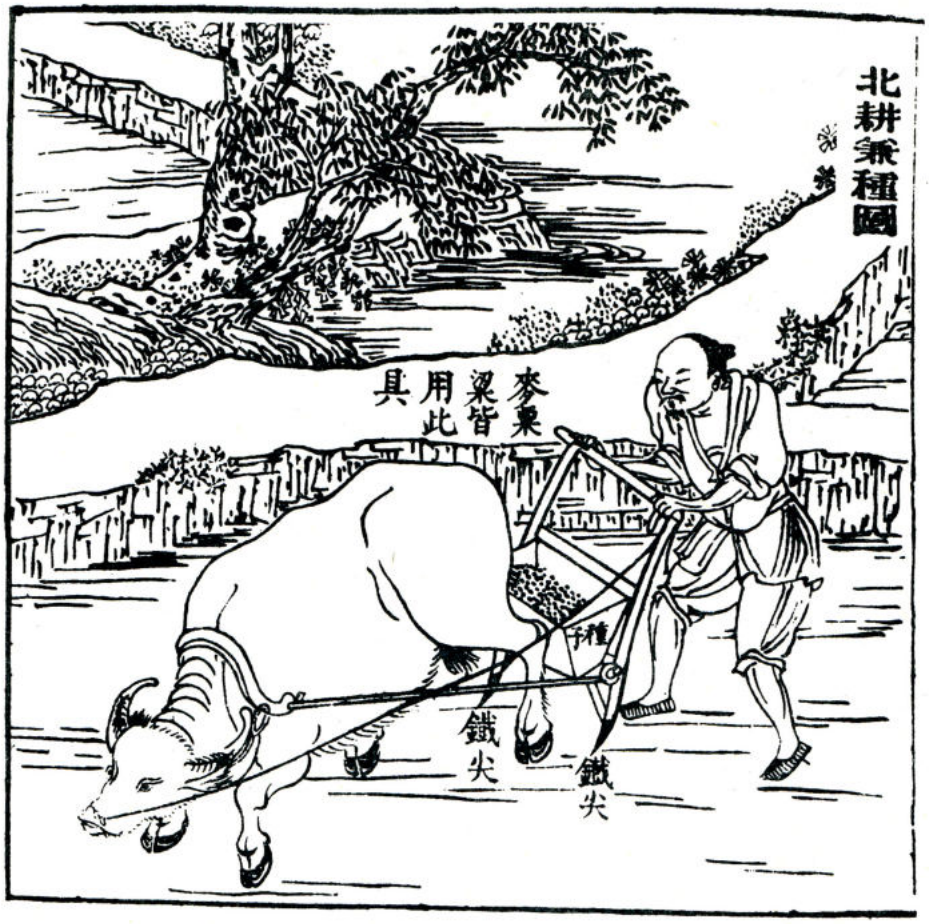
voor méér informatie:
Van Nelle-Lassie B.V.
afd. Public Relations
postbus 817
3000 DC Rotterdam
telefoon 010-15 15 00

info Van Nelle

rijst

GESCHIEDENIS

Rijst is één van de oudste cultuurgewassen, die wij kennen. In Chinese geschriften van zo'n 5.000 jaar geleden, werd al melding gemaakt van rijst.
De afbeeldingen op oude Chinese prenten (zie voorbeeld) geven een indruk van de reeds hoog ontwikkelde rijstbouw in China. Veel van de afgebeelde technieken worden heden ten dage nog gebruikt.
Ook het feit dat landbouw, rijst en voedsel in het Chinees door dezelfde begrippen worden aangeduid, geeft een aardige indruk van de oudheid van het gewas rijst.
Vanuit Zuid-Oost Indië heeft de rijstcultuur zich uitgebreid naar de Philippijnen (2.000 jaar voor Chr.) en India (1.000 jaar voor Chr.).Indische immigranten brachten de rijstcultuur naar Perzië.
De veroveringstochten van Alexander de Grote (ca. 340 jaar voor Chr.) zorgden voor de verspreiding naar het Middellandse Zeegebied.
De Moren brachten op hun beurt de rijst naar Spanje en de soldaten van Karel V zorgden voor de overdracht naar Italië.



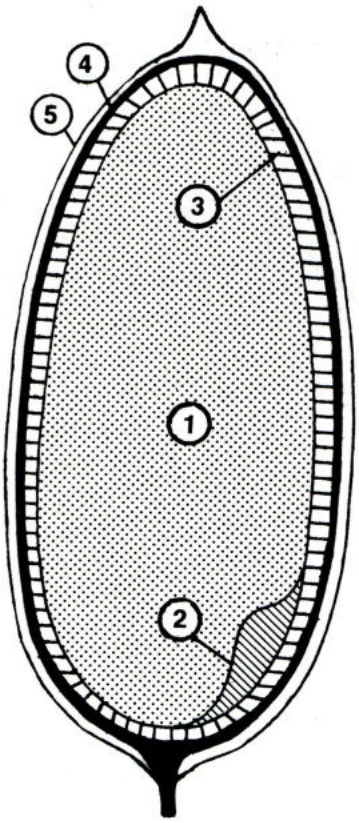
Zaaiende boer.
Chinese boekillustratie

Het verhaal gaat, dat een Hollandse scheepskapitein in het midden van de 17de eeuw voor de introduktie van rijst in Amerika zorgde. Hij zou de gouverneur van de staat Zuid Carolina een zakje rijstkorrels hebben gegeven. Deze gouverneur zaaide het bij wijze van proef op een stuk moerasland en kreeg tot zijn verbazing een prachtige oogst.
Of dit verhaal waar is kunnen wij niet meer nagaan, maar zeker is dat via Zuid Carolina de rijstcultuur zich over Amerika heeft verspreid.

PRODUKTIEGEBIEDEN

De voornaamste rijst producerende gebieden zijn tegenwoordig:

Azië	: (90% van de wereldproduktie) China, Korea, Vietnam, Birma, Thailand, India, Pakistan, Indonesië, Philippijnen en Japan.
Afrika	: Egypte, Liberia, Sierra Leone, Senegal.
Amerika	: U.S.A., Brazilië, Argentinië, Uruguay, Suriname.
Europa	: Italië, Frankrijk, Spanje.



De meeste produktielanden verbouwen net voldoende om hun binnenlandse rijstbehoefte te dekken.
Landen die veel rijst exporteren zijn : U.S.A., Thailand, Argentinië, Uruguay, Suriname en Italië.

DE RIJSTPLANT

Rijst behoort tot de graangewassen. Evenals andere graansoorten is ook de rijstplant een zogenaamde éénjarige plant.
Zij wordt ruim 1 meter hoog en bestaat uit een niet erg stevige, gelede, holle stengel, die gedeeltelijk omgeven is door bladscheden.
De bloeiwijze van rijst is een pluim, die zo'n 20 tot 300 korrels kan bevatten. Het rijpe zaad bestaat uit een door het zgn. zilvervlies bedekte, harde, zetmeelhoudende korrel en een kiem, die veel vitaminen en vetten bevat. Korrel en kiem zijn tezamen verpakt in een harde, beschermende dop.
Deze bestaat uit een verdroogd deel van de bloem.

DOORSNEDE VAN EEN KORREL

1 = endosperm (zetmeelhoudende kern)
2 = kiem
3 = aleuronlaag (rijk aan voedingsstoffen)
4 = zaadhuid + vruchtwand
5 = dop

In de vele eeuwen oude geschiedenis van de rijstcultuur zijn zo'n 7.000 variëteiten ontstaan, die onderling soms zeer uiteenlopende eisen stellen aan klimaat en bodem. Toch kunnen we wel zeggen, dat rijst hoofdzakelijk in tropische en subtropische streken wordt geteeld.

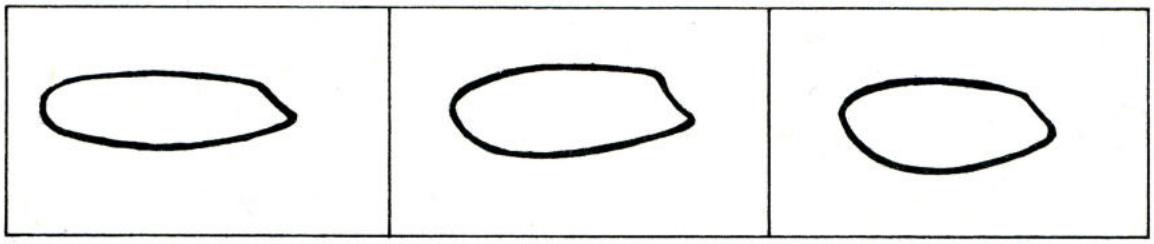
INDELING NAAR HOOFDGROEPEN

Hoewel het aantal rijstvariëteiten bijzonder groot is, onderscheiden we in de regel drie hoofdgroepen :

a. lang-graan rijst : lange, slanke korrels, die na het koken een kwalitatief uitstekend eindprodukt leveren

b. middellang-graan (medium) rijst : lange, dikke korrels met een minder droogkokend karakter dan de lang-graan rijst

c. rond-graan rijst : ronde korrels, die zeer geschikt zijn voor gerechten die niet om droge rijst vragen (rijstebrij, goulash etc.).



lang medium rond

RIJSTCULTUUR

Wij onderscheiden droge en natte rijstbouw.

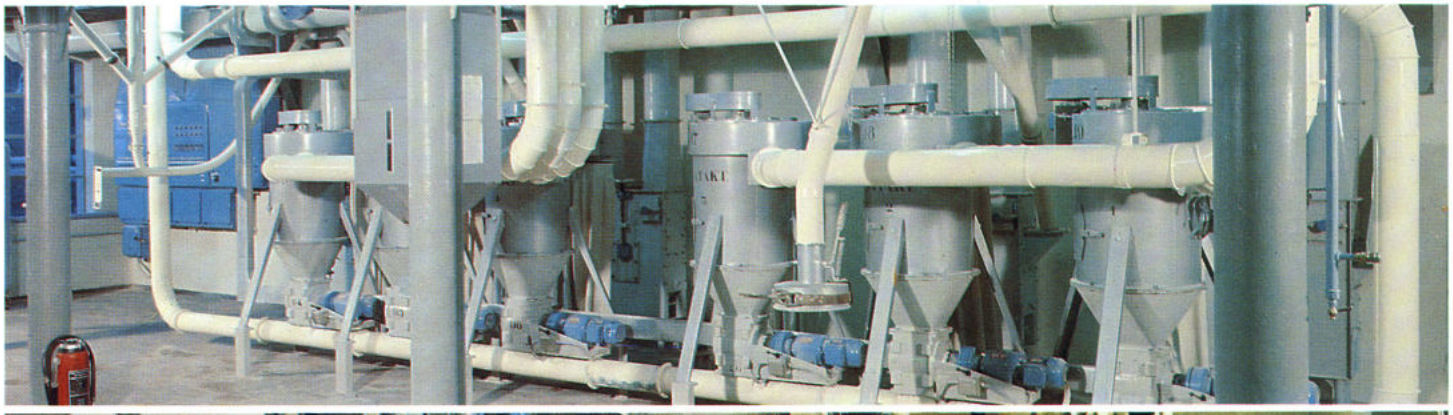
DROGE RIJSTBOUW Deze is geheel afhankelijk van de neerslag tijdens de groei van de rijstplant. Men vindt deze rijstcultuur in moessongebieden, op hoger liggende percelen (ladangs) in de heuvels. Bij het vallen van de eerste regens wordt met het uitzaaien begonnen en aan het einde van de regentijd wordt geoogst. Deze zgn. ladang-rijst wordt nauwelijks geëxporteerd.

NATTE RIJSTBOUW Dit is de meest voorkomende vorm van rijstbouw. Ze heeft plaats op akkers, die tijdens het grootste deel van de levenscyclus van de rijstplant onder water staan. De akkers zijn veelal omgeven door dijkjes en watertoevoer wordt geregeld door de akkers in terrasvorm tegen berghellingen aan te leggen of door middel van irrigatiekanalen, dammen en stuwen.

De rijstbouwer zaait het zaad eerst in zgn. kweekbedden uit.

De traditionele pluk van
rijst, gerijpt onder de tropenzon
op de nu drooggelegde sawah.

Van Nelle-foto



Bij Lassie in Wormerveer wordt rijst geslepen, bewerkt en verpakt tot veel gevraagde merken.

Van Nelle-foto

Na 30 - 45 dagen zijn de jonge rijstplantjes groot genoeg om te worden overgeplant op grotere akkers (sawahs), die onder water kunnen worden gezet.
De plantjes worden met de hand in bosjes van drie uitgeplant op een afstand van zo'n 10 tot 15 cm.
Gedurende de groeiperiode van het gewas wordt de diepte van het water geleidelijk vergroot. Na het vruchtzetten, tegen de tijd dat het gewas gaat rijpen, wordt de waterstand langzamerhand verlaagd zodat het veld tegen de tijd van oogsten weer vrijwel droog ligt.

RIJSTBOUW IN KOMBINATIE MET VISTEELT

Kenmerkend voor de natte rijstbouw is de kombinatie met visteelt. Zodra de jonge rijst is uitgeplant, worden in de ondergelopen velden vissen (meestal karpersoorten) uitgezet.
Dit levert de boer enkele belangrijke voordelen op :
de vis eet de voor de jonge rijstplantjes schadelijke onkruiden, wormpjes en slakken op en bovendien onderdrukt zij, door het nuttigen van larven en insekten de ontwikkeling van de malariamug.
Het belangrijkste aspekt is echter, dat de visteelt de boer de noodzakelijke eiwitaanvulling voor zijn rijstmenu levert.

RIJSTVERWERKING

Na het oogsten wordt de rijst gedroogd en gedorst. Er blijft dan een door een dop omsloten korrel over. Het ontdoppen (zgn. pellen) van de rijst vindt in het land van herkomst plaats. De zgn. bruine- of cargorijst wordt naar Nederland gebracht voor de volgende bewerkingsfasen : schonen, sorteren, eventueel na- pellen en slijpen.
We nemen een kijkje bij de Lassie-fabrieken te Wormerveer. Vanuit de schepen in de Zaan wordt de rijst eerst in één van de 25 cellen gezogen van het "rijzige" silogebouw, dat hoog boven het fabriekscomplex uitsteekt. Via een buizennet gaat de rijst vervolgens van dit "tussenstation" naar de rijstpellerij. Hier wordt ze geschoond (ontdaan van verontreinigingen) en gesorteerd.
Van de rijst die we nu verkregen hebben, vindt een klein deel zijn weg naar de konsument als zgn. zilvervliesrijst. Het overgrote deel echter gaat voor verdere bewerking via een opslagsilo naar de rijstslijperij. Hier beschikt men over een aantal uitgekiende machines, waarin de tot een stroom samengeperste rijstkorrels door een vrijwingsproces ontdaan worden van hun kiem en zemellagen, zodanig dat alleen de zetmeelhoudende kern (de witte rijst) overblijft.
Een en ander gebeurt trapsgewijs om het beschadigen of breken van de korrels zoveel mogelijk te vermijden. Het slijpproces zelf gaat overigens betrekkelijk snel in zijn werk.

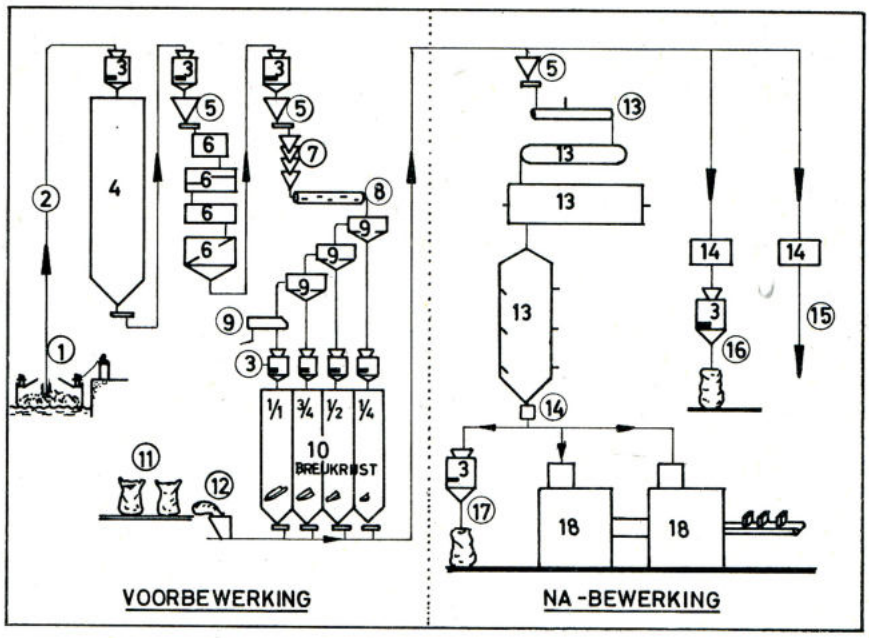
Een rijstkorrel heeft in ongeveer 10 minuten de gehele bewerkingscyclus afgelegd.
De rijst wordt vervolgens met behulp van vernuftig werkende apparatuur op kwaliteit gekontroleerd. Niet goed gepelde korrels worden daarbij automatisch uit de produktie verwijderd en via een systeem van zeven vindt een sortering plaats naar korrelgrootte. Het eindresultaat wordt opgeslagen in een aantal silo's.
De fraaiste, hele korrels vinden we straks terug in bijv. de pakken Tafelrijst of -na te zijn bewerkt- in de Toverrijst.

Door het "geslepen" bewerkingsproces en het vakmanschap van velen, is men in Wormerveer in staat om het zgn. uitvalpercentage erg laag te houden. Van de ruwe rijst die in bewerking wordt genomen, is na het slijpen nog driekwart over. Zeventig procent van de grondstof is van een zodanige kwaliteit, dat ze geschikt is voor een plaats in de groep "hoofdartikelen", waarvan de Lassie merkartikelen deel uitmaken. Daarnaast levert de bewerking ook een aantal bijprodukten en voerprodukten op. De laatste worden als hoogwaardig meel -in korrels geperst- toegeleverd aan de veevoederindustrie.

De fabriek te Wormerveer heeft een sterk geautomatiseerd karakter.
Hierdoor is het mogelijk om met slechts enkele mensen de gehele bewerkingshandeling 24 uur per dag (men werkt er "de klok rond" in ploegendienst) gaande te houden.

'Geslepen' vakwerk

1. aanvoer cargorijst per schip
2. los-installatie
3. weegschaal
4. opslagsilo's
5. buffervoorraad
6. reinigingsapparatuur
7. pel- en slijpapparatuur
8. voorsorteren
9. na-sorteren
10. opslagsilo's gereed produkt
11. magazijn grootverpakking
12. storten uit magazijn
13. Toverrijstfabriek
14. controle-apparatuur
15. verbinding afd. kleinverpakking
16. grootverpakking rijst
17. grootverpakking Toverrijst
18. kleinverpakking Toverrijst



VOORBEWERKTE RIJST

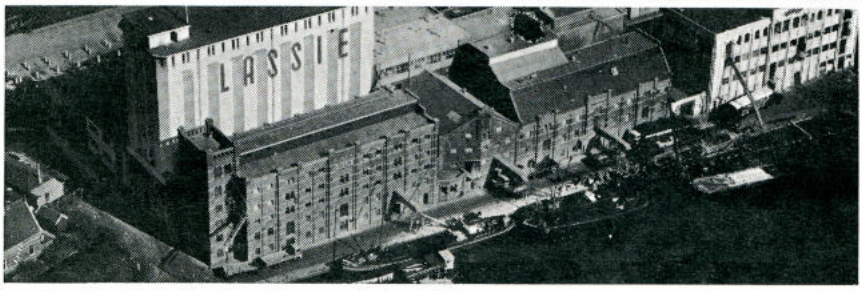
Een afdeling die bijna letterlijk "aansluit" op de rijstpellerij, is de afdeling nabewerking. Hier wordt de rijst in een continu-proces onder druk gestoomd, gedroogd en tenslotte verpakt.
Het "lastige" kookwerk wordt dus door de fabrikant gedaan. Dat is niet alleen bijzonder gemakkelijk voor de konsument, maar biedt ook andere voordelen ten opzichte van de gewone rijst. Een produkt als Toverrijst behoeft nog maar 8-10 minuten gekookt te worden in plaats van de gebruikelijke 20-25 minuten; het kookgedrag is minder kritisch (geen water meer afpassen) en de kans op mislukken is vrijwel uitgesloten.

GEBRUIKSGEWOONTEN

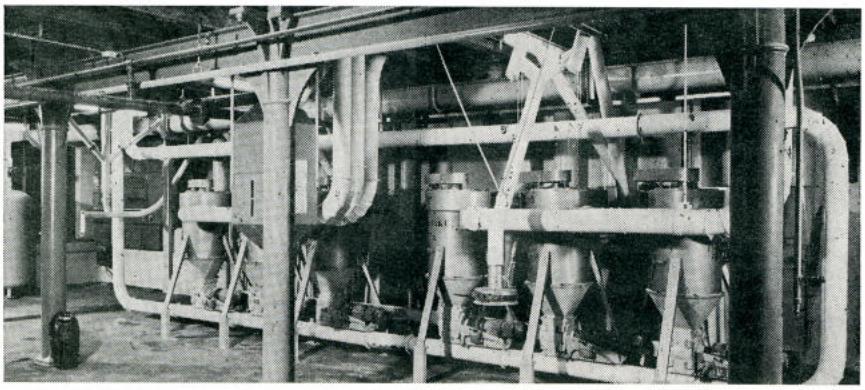
Voor meer dan een derde deel van de wereldbevolking is rijst een hoofdvoedsel. Rijst laat zich uitstekend met tal van ingrediënten kombineren tot smakelijke gerechten.
Reeds in 1896 ontdekte onze landgenoot C.Eijkman dat "Beriberi" (een in tropische gebieden vroeger veel voorkomende ziekte, die het gevolg is van een tekort aan vitamine B1) mogelijk kon worden voorkomen door een in het zilvervlies van rijst aanwezige stof. Voor deze ontdekking ontving Dr.Eijkman (met Hopkins) in 1929 de Nobelprijs.
Toch is het ook nu nog zo, dat in de meeste gevallen het vitaminerijke zilvervlies juist wordt weggeslepen! Een verklaring voor deze handelwijze is, dat het zilvervlies niet alleen vitaminen en mineralen bevat, maar ook vetten. Deze zijn een ideale voedingsbodem voor allerlei bacterieën en schimmels. Dit heeft tot gevolg, dat de houdbaarheid van rijst, vooral in tropische gebieden, er geringer door wordt.
In ons land, waar rijst geen hoofdvoedsel is, blijkt de huisvrouw veel waarde te hechten ("het oog wil ook wat") aan mooie, witte en dus geslepen rijst op tafel.

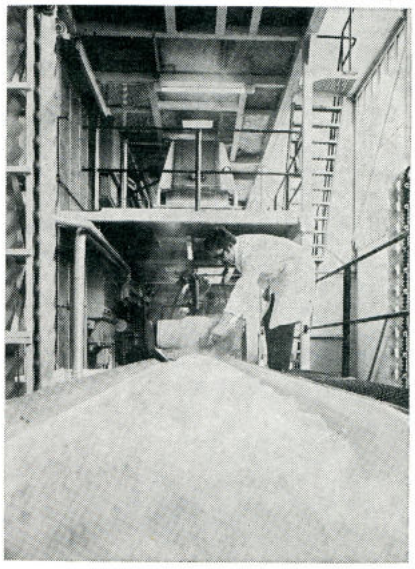
Het uitplanten van rijst op sawahs.

Vóór het dorsen wordt de geoogste rijst in de zon te drogen gelegd.



Rijstpellerij (onder) en kokerij (rechts) van het fabriekscomplex te Wormerveer.

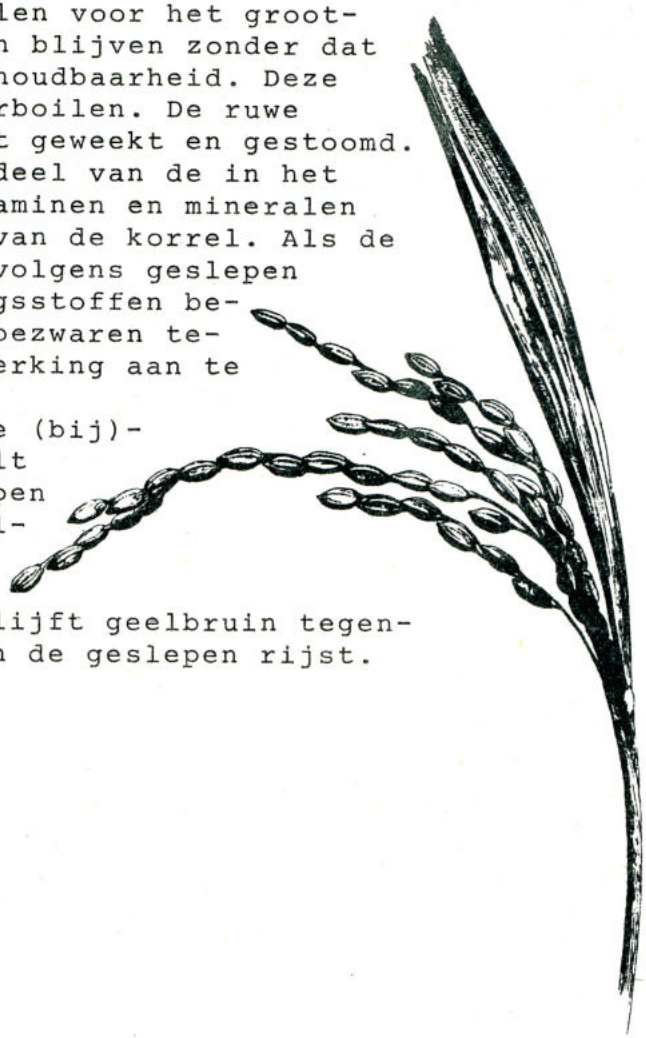




PARBOILED RIJST

In de rijstlanden bestaat al jarenlang een methode van voorbewerking van de rijst, waarbij de in het zilvervlies opgeslagen vitaminen en mineralen voor het grootste gedeelte bewaard kunnen blijven zonder dat dit ten koste gaat van de houdbaarheid. Deze voorbewerking noemt men parboilen. De ruwe rijst, de zgn. paddy, wordt geweekt en gestoomd. Hierdoor dringt een groot deel van de in het zilvervlies opgeslagen vitaminen en mineralen door tot in het binnenste van de korrel. Als de rijst hierna gepeld en vervolgens geslepen wordt, blijven deze voedingsstoffen bewaard. Er zijn echter wel bezwaren tegen een dergelijke voorbewerking aan te voeren :

- rijst krijgt een typische (bij)-smaak, die zowel verschilt van de normale wit-geslepen rijst als van de zgn. zilvervliesrijst.
- Het uiterlijk van de gekookte parboiled rijst blijft geelbruin tegenover de witte korrels van de geslepen rijst.



DIVERSE RIJSTPRODUKTEN

Lassie Tafelrijst

Dit is een niet-voorbewerkte, geslepen lang-graan rijst van een uitzonderlijk goede kwaliteit. Zonder vooraf te wassen en bij een juiste verhouding water-rijst (2:1), krijgt men na 20 minuten koken en 5 minuten droogstomen, een prachtige grove en droge rijstkorrel.

Lassie Toverrijst

Dit is een voorbewerkte lang-graan rijst. In de fabriek wordt de rijst volgens een uitgekiend procédé voorgekookt. Hierdoor krijgt deze rijst enkele, door de konsument gewaardeerde, gebruiks-aspekten :

- Toverrijst dient nog maar 8 minuten gekookt te worden in ruim water en na het afgieten nog ca. 15 minuten in een gesloten pan te blijven staan.
- het precies afpassen van de juiste hoeveelheid water is dus niet meer nodig.
- Toverrijst lukt altijd : het eindresultaat is gegarandeerd mooi droog en rul.
- de rijst kan niet aankoeken in de pan.

Lassie Toverrijst is door haar superieure kwaliteit het grootste en bekendste merk in de voorbewerkte rijst-markt.

Lassie rijst in kookbuiltjes

Het kookbuiltje in een vinding, die het koken van rijst wel zeer gemakkelijk maakt. De rijst is reeds afgepast: 2 zakjes van 125 gram. Ze kan onmogelijk aankoeken in de pan.
De rijst in de kookbuiltjes is, net als Lassie Toverrijst, in de fabriek voorgekookt, waardoor de kooktijd voor de konsument beperkt wordt tot 13 minuten.
Dit produkt is ideaal voor alleenstaanden en kleine gezinnen.

Flitssnelrijst

Voorjaar 1970 is een nieuwe voorbewerkte rijstsoort op de markt gekomen : Flitssnelrijst, een rond-graan rijst die zodanig is voorbewerkt, dat zij vrijwel dezelfde eigenschappen bezit als de Toverrijst. Het uiterlijk van Flitssnelrijst is echter verschillend: in ongekookte toestand heeft zij een ronde korrel. Door het koken echter "strekt" de korrel zich. Hierdoor ontstaat een prachtige droge, volle korrel als eindresultaat.

Flitssnelrijst wordt verkocht tegen een relatief lage konsumentenprijs. Het is een ideaal produkt om de traditionele kookrijstkonsumenten kennis te laten maken met de voordelen van de voorgekookte rijst.
Het aantal trouwe verbruikers van Flitssnelrijst groeit snel.

RIJSTPRODUKTIE - KONSUMPTIE

Produktie van ongepelde rijst (x 1000 ton)

	1976	1977	1978
Europa	1.677	1.537	1.798
Sovjet-Unie	2.001	2.217	2.250
Verenigde Staten	5.246	4.501	6.247
Brazilië	9.560	8.941	7.251
Suriname	173	199	190
Afrika	7.881	7.881	7.690
Azië	316.205	341.385	345.662
-Bangladesh	17.628	19.800	20.000
-Birma	9.320	9.460	9.300
-China	129.054	131.472	134.475
-India	63.052	79.094	78.500
-Indonesië	23.103	23.235	25.000
-Japan	15.292	17.000	15.850
-Thailand	15.068	14.500	15.000
-Vietnam	10.800	11.250	11.000
Wereldtotaal	348.779	373.074	377.491

Belangrijkste,naar Nederland uitvoerende landen in 1978

	(in 1000 kg)	(in procenten)
Suriname	38.737	26,7
Argentinië	18.153	12,5
Verenigde Staten	17.373	12,0
Veren.Koninkrijk	12.272 (doorvoer)	8,5
Frankrijk	11.986 (doorvoer)	8,3
Uruguay	11.157	7,7
Italië	7.914	5,5
Thailand	2.994	2,0
Overige landen	24.441	16,8
	145.027	100,0

Binnenlandse rijstkonsumptie in de afgelopen jaren

	(in 1000 kg)	(per hoofd van de bevolking)
1974	42.257	3,12 kg.
1975	42.071	3,08 kg.
1976	46.626	3,38 kg.
1977	42.839	3,09 kg.
1978	45.834	3,29 kg.

In vergelijking (1976): Italië 4,8 kg., Frankrijk 2,7 kg., Duitsland 2,0 kg.,België 1,3 kg. per hoofd van de bevolking.

Gebruiksfrekwentie van rijst in Nederland

	april 1974	sept.1977
minstens 1 x per week	29,0 %	38,1 %
1 à 3 x per maand	40,9 %	47,1 %
minder dan 1 x p.maand	19,9 %	8,2 %
nooit	8,3 %	6,6 %
div.	1,9 %	-
	100,0 %	100,0 %

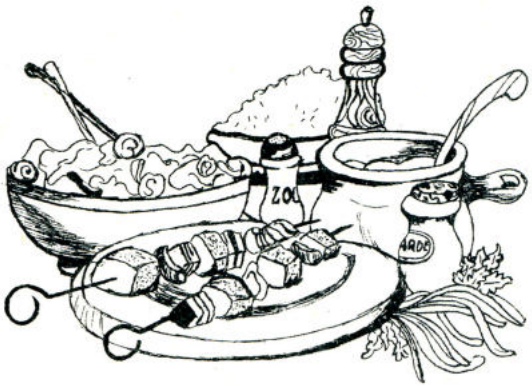
RIJST-RECEPTEN

RIJST MET GROENTE

400 gram Lassie Toverrijst - 1 ui - een flinke portie verse groente, die de tijd van het jaar geeft, zoals: prei, witte of groene kool, bloemkool, peterselie, selderij, worteltjes, sperciebonen, andijvie en spruitjes - ± 75 gram boter - zout, peper, aroma.

Kook de Lassie Toverrijst zoals op het pak is aangegeven. Maak de groente schoon en hak ze in kleine stukjes. Smelt de boter in een braadpan en fruit de fijn gesneden ui erin (eventueel met sambal en kerrie). Voeg de groente toe, met 2 eetlepels melk en iets zout. Doe het deksel op de pan en laat het geheel stoven (ongeveer 15 min.). Laat de groente vooral niet helemaal gaar worden. Doe de gekookte rijst erbij, maak het op smaak af.

Leuk advies: serveer desgewenst de groente en de rijst afzonderlijk en geef er vlees bij.



BARBECUE
MET VIS EN RIJST

400 gram Lassie Toverrijst - 500 gram vissticks - 100 gram ontbijtspek - 1 hard gekookt ei - 1 augurk - 4 uien - 1 dl. tapte-yoghurt - 1 dl. mayonaise - 1 theelepel mosterd - peterselie - bieslook - zout - peper.

Kook de Lassie Toverrijst zoals op het pak is aangegeven. Steek de in blokjes gesneden vis, afgewisseld met stukjes spek en schijfjes tomaat en ui aan de pennen en laat deze in ca. 20 minuten gaar roosteren. Het sausje maakt U als volgt: vermeng de mayonaise met de yoghurt en voeg de mosterd met wat zout en peper toe. Roer er vervolgens het kleingesneden ei, de augurk en kruiden door.

Leuk advies: serveren met paprika-salade.

RIZ A L'AMERICAINE

400 gram Lassie Toverrijst - 200 gram ontbijtspek - 2 paprika's - 4 eieren - melk - peper, zout, paprika-poeder.

Kook van te voren de Lassie Toverrijst en laat haar afkoelen. Bak het ontbijtspek totdat het knapperig wordt. Neem het ontbijtspek uit de pan en bak vervolgens de in stukjes gesneden paprika. Nu de rijst in het spekvet lichtbruin bakken. Klop 4 eieren onder toevoeging van wat melk, peper, zout en paprika-poeder. Vermeng de rijst met het ontbijtspek en de paprika en schep het geheel over in een beboterde vuurvaste schaal. Overgiet de rijst met de geklopte eieren en zet de schaal ca. 10 minuten in een hete oven.

Leuk advies: serveren met rauwkost-salade.

RIZ A LA MARIANNE

400 gram Lassie Toverrijst - 4 à 5 ons mager gehakt - 2 ons champignons - 5 à 6 dl. champignon-saus - 3 à 4 eetlepels zure room - 1 ui - kruiden - bloem - boter.

Kook de Lassie Toverrijst zoals op het pak is aangegeven. Smelt een klontje boter (of margarine) in een grote koekepan, tot ze bruin is. Snipper de ui en laat de stukjes even sudderen. Voeg vervolgens het gehakt toe en laat deze korrelig en bruin worden. Snijd de champignons in stukjes en voeg deze toe. Doe vervolgens de champignonsaus erbij (deze kunt u b.v. in droge vorm kopen en volgens gebruiksaanwijzing met melk aanmaken). Is het geheel nu wat dun geworden, voeg dan wat bloem toe. Voeg nu naar smaak zout, peper en paprikapoeder toe en laat het geheel vervolgens zachtjes, af en toe even roeren, sudderen. Ongeveer 10 minuten voordat U het opdient, de zure room bij beetjes toevoegen en goed door het geheel roeren. Onder af en toe roeren laten doorsudderen.

Leuk advies: serveer sla bij dit gerecht.

RIJST MET GROENTE EN SATE-SAUS

400 gram Lassie Toverrijst - 1 kool (naar keuze: witte of spitskool) - 1 ons taugé - 400 gram mager varkensvlees in blokjes - satésaus - ketjap (-manis) - sambal oelek.

Kook de Lassie Toverrijst volgens de gebruiksaanwijzing. Snijd de kool in stukjes en laat ze in water met zout even gaar koken. Spoel de taugé schoon (groene kapjes verwijderen) en overgiet haar met kokend water. Bak het varkensvlees en voeg op het laatste moment wat ketjap en sambal oelek toe. Bereid de satésaus apart. U kunt deze saus kant en klaar kopen, maar ook zelf bereiden met pindakaas, melk, ketjap (-manis), sambal oelek en knoflookpoeder.

Leuk advies: maak deze maaltijd extra aantrekkelijk door er zoute pinda's en kroepoek bij te serveren.

RIJST MET GARNALEN
IN TOMATEN-ROOMSAUS

400 gram Lassie Toverrijst - 250 gram garnalen - 1/4 liter tomatensoep - 4 eetlepels zure room - zout - peper - witte wijn.

Kook de Lassie Toverrijst zoals op het pak is aangegeven. Verwarm de tomatensoep en voeg al roerend de zure room toe. Maak vervolgens deze saus op smaak af met een scheutje witte wijn en wat zout en peper. Voeg de gewassen garnalen toe en laat het geheel ongeveer 7 minuten doorsudderen.

RISA ELSA

400 gram Lassie Toverrijst - 400 gram mager gehakt - 1 grote ui - 1 zure appel - 1 eetlepel kerriepoeder - 45 gram boter - 45 gram bloem - 2 bouillonblokjes - citroensap - 1 à 2 rode paprika's - 4 schijven ananas.

Kook de Lassie Toverrijst zoals op het pak is aangegeven. Bak het gehakt los in de boter en fruit daarna de fijn gesneden ui en appel. Voeg de kerrie, de bloem en de in 5 dl. water opgeloste bouillonblokjes toe. De smaak afmaken met enkele druppels citroensap (en eventueel met zoetzuur). Laat de nu ontstane saus 10 tot 12 minuten doorkoken. Voeg vervolgens de klein gesneden paprika's en de goed uitgelekte schijven ananas toe. Het geheel nog 5 minuten laten doorkoken.

Leuk advies: serveren met zoute pinda's, in schijfjes gesneden tomaten en mango chutney.

TJAN FAN

400 gram Lassie Toverrijst - 100 gram kippepoulet (gaar) - 100 gram varkensvlees (gaar) - 50 gram boter - 3 preitjes - 2 dessertlepels ketjap - 3 eieren - sambal oelek - zout - peper.

Kook de Lassie Toverrijst zoals op het pak is aangegeven. Fruit de gesneden prei in de boter, voeg de stukjes kippepoulet, het varkensvlees en tenslotte de sambal toe. Voeg, als dit alles even gefruit is (dus lichtbruin geworden) de ketjap toe. Hierna 3 rauwe eieren toevoegen en het geheel met de rijst vermengen. Vervolgens op smaak afmaken en garneren met fijn gehakte peterselie.

HONGAARSE GOULASH
MET VIS

400 gram Lassie Toverrijst - 500 gram (diepvries) kabeljauwfilets - 4 tomaten - 3 paprika's - 2 uien - citroensap - bloem (1 eetlepel) - zout, peper, knoflook- en paprikapoeder.

Kook de Lassie Toverrijst zoals op het pak is aangegeven. Fruit in een grote pan de uien goudgeel. Voeg hierbij de in reepjes gesneden paprika's en de stukjes tomaat toe. Hierna een beetje bloem al roerend erover strooien (eventueel wat water toevoegen). Knoflook, paprikapoeder, peper en zout toevoegen en vervolgens de saus 10 minuten zachtjes door laten koken. Hierna de in stukken gesneden vis, besprenkeld met citroensap, in de saus leggen en in ca. 15 minuten gaar laten sudderen.

KERRIE-RIJST
MET GEBAKKEN BANAAN

4 kopjes Lassie Toverrijst - 6 kopjes water - zout - 1 lepel kerrie - laurierblaadjes - tijm - peterselie - ui - 200 gram ontbijtspek - 4 bananen - boter.

U brengt het water aan de kook met de kruiden en een paplepel kerrie. Als het water kookt, strooit U er de rijst in. Laat de rijst 10 minuten gaar koken (dus 2 min. extra). Schep vervolgens de rijst in een beboterde vuurvaste schotel. Bovenop schikt U het knapperig gebakken ontbijtspek, het bakvocht van het ontbijtspek giet U er overheen. Terwijl U dit een minuut of vijf in de hete oven zet, bakt u de gepelde en overlangs in tweeën gesneden bananen. Vlak voor het opdienen legt u deze bananen op de rijst. Strooi er gehakte peterselie over.

RIJST MET RAGOUT

400 gram Lassie Toverrijst - 1 pakje ossestaartsoep - 1 à 2 ons corned beef (of restjes vlees) - 3 eetlepels maizena - 1/2 eetlepel ketjap (sojasaus).

Kook de Lassie Toverrijst zoals op het pak is aangegeven. Vermeng de maizena met de (droge) inhoud van het pakje ossestaartsoep. Voeg hierbij de grof gesneden corned beef. Vervolgens dit mengsel aanmaken met 1 liter water. Breng het geheel aan de kook en laat het 1 minuut doorkoken. Maak uw ragoût af met de ketjap. De ragoût wordt extra smakelijk door toevoeging van wat fruitjes.

SALSA ANTONIO

400 gram Lassie Toverrijst - 1 gebraden kip - 1 (liter-)blik cocktailfruit - 1 eetlepel bloem - 1 1/2 eetlepel kerriepoeder.

Kook de Lassie Toverrijst zoals op het pak is aangegeven. Smelt een klontje boter in de steelpan en voeg de bloem toe. Voeg al roerend het sap van het cocktailfruit toe. De kerry er door heen mengen. Even door laten koken en dan de vruchten toevoegen, nog 1 à 2 minuten op laag vuur laten staan. Het resultaat is een verrukkelijke; dikke zoete kerrie - vruchtensaus (salsa), die goed harmonieert met de kip.