

Rijstcrackers

Rijst is een graansoort en het wordt tot een deeg verwerkt om er rijstcrackers van te kunnen maken. Er is een speciale soort rijst, Arare, die hier bijzonder geschikt voor is. Deze rijstcrackers is de laatste jaren zeer populair in Nederland, maar is toch al vele eeuwen oud. In de 8^e eeuw werden ze al geïntroduceerd door een Chinese boeddhistische priester. Na het oogsten van de rijst wordt deze ontvliesd en gewassen. De rijst wordt vervolgens gekookt en blijft dan 1 dag in deze kookketels staan. Als deze massa is afgekoeld wordt het gekneed en in de juiste vormen gestansd. Vervolgens worden ze in ovens gebakken en van de juiste smaak voorzien; sesam, soja, paprika, zout, zeewier, kerrie, chili, kaas en talloze combinaties hiervan. Eventueel worden er in rijstcrackers pinda's of soja boontjes verwerkt.



Land van herkomst

Japan, China, Korea, Thailand

Voedingswaarden

Rijstcrackers zijn calorie arm en uitermate geschikt voor mensen die op dieet zijn.

Overig

Het is belangrijk rijstcrackers goed te bewaren, vocht kan ze namelijk heel snel taai en oud maken. Als de verpakking goed gesloten blijft kunnen rijstcrackers een half jaar meegaan.