

Ingrediënten voor 6 personen

1/2 kg kritharaki (rijstvormige pastakorrels) - 4 fijngesneden rijpe tomaten - 2 fijngesneden uien - 3 fijngehakte teentjes knoflook - 1,5 kopjes kefalotyri of parmezaanse kaas - 4 eetlepels olijfolie - snufje suiker - zout - peper

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Grieks  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Kritharaki op z'n Smyrnas

'Kritharakia Smyrneiko'

### Bereidingswijze

Fruit de uien en knoflook in de olie. Voeg de tomaten, zout, peper en suiker toe en laat een 10 minuten sudderen. Voeg anderhalve liter warme bouillon en de kritharaki toe en laat 25 minuten langzaam sudderen. Warm opdienen met geraspte kaas erover.