

Ingrediënten voor 4 personen

250 gram rijst * 1 liter tomatensap (pak) * 200 gram gesnipperde uien * 2 groene paprika's in reepjes * 2 courgettes in plakjes * 1 theelpel paprikapoeder * 2 teentjes fijngehakte knoflook * 20 gram boter * 1/8 liter (magere) yoghurt * 1 bosje fijngehakte peterselie. 75 gram geraspte kaas

Tijd: > 1 uur
Keuken: Balkan
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Rijstschotel uit de Balkan

Bereidingswijze

De gewassen rijst in een geprepareerde Romertopf leggen en overgieten met het tomatensap. De uien, paprika's en courgettes er doorroeren. Het mengsel bedekken met klontjes boter en het geheel in de geprepareerde en gesloten Romertopf ca. 1,5 uur stoven in een oven van 220 graden. Vervolgens de yoghurt vermengen met de kruiden, over de rijst gieten en het gerecht daarna bestrooid met de geraspte kaas nog 8 minuten in de "open" schotel nabakken. Opdienen in de Romertopf.

Serveertips

Lekker met b.v. kalfsschnitzels. Maar ook andere soorten vlees smaken er prima bij.