

Ingrediënten voor 2 personen

200 gram rijst -3 eetlepels olijfolie  
-2 uien -tomatenspuree - 150 gram  
champignons -4 dl bouillon -50  
gram boter of olijfolie 2 eetlepels  
-50 gram geraspte kaas -150  
gram gerookt borstspek

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Rijst van de Boswachtersvrouw

Een simpel gerecht maar wel lekker.

### Bereidingswijze

Schil de uien en snij ze in julienne.(In reepjes met de grootte van een luciferstokje gesneden groente. Ook soms dunne schijfjes, b.v. bij champignons of komkommer.) In reepjes met de grootte van een luciferstokje gesneden groente. Ook soms dunne schijfjes, b.v. bij champignons of komkommer) Snij het spek in julienne. Maak de champignons schoon en ciseleer (Insnijden om het garen te bevorderen of het krimpen tegen te gaan. Het in hoge snelheid in plakjes snijden van o.a. champignons of komkommer.) Verhit de olie of boter in een pan en sauteer (aanbraden of aangaren) hierin de julienne spek. Laat ze bruin worden en haal ze uit de olie. Zet ze apart. Doe dan de champignons in de olie, geef er zout en peper over, sauteer ook deze bruin en zet ze apart bij het spek. Sauteer dan de uien in dezelfde olie lichtbruin. Voeg dan de rijst bij de uien en roer deze goed door totdat de rijst glazig wordt. Voeg dan de champignons en het spek toe en een eetlepel tomatenspuree. Geef er de bouillon bij, doe de deksel op de pan en laat op zeer zacht vuur 18 a 20 minuten koken

### Serveertips

Geef dan de rijst in een voorverwarmde dienschaal, werk er de boter en kaas door. Vervang evt de rijst met zilvervriesrijst....lekker voedzaam. Of voeg er prei en paprika bij.(vind ik zo lekker,gebruik het heel veel)