

Ingrediënten voor 4 personen

Paar draadjes saffraan (of snufje saffraanpoeder) 1 grote ui, in dunne plakken beetje olijfolie 200 gr. basmati-rijst 50 gr. pijnboompitten 3 el. boter zout en peper

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Internationaal
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Saffraanrijst

Bron: culinaire kalender (Onno Kleyn)

Hulpmiddelen

Pan en koekenpan

Bereidingswijze

Week de saffraan in 2 el. warm water. Bak in een kleine pan onder een deksel op een laag vuur de ui zacht in wat olijfolie. Ga door tot hij leuk kleurt en draai het vuur uit. Kook de rijst met zout net aan gaar in een minuut of acht, giet het goed af en meng met het saffraanwater. Bak de pijnboompitten in de boter tot ze kleuren en voeg de rijst en de ui toe. Verhit al omscheppend door en breng op smaak met peper.

Serveertips

Serveren bij gebraden vlees.