

Ingrediënten

500 gram basmatirijst; 4 uien; 1 gram saffraanpoeder; ½ bosje verse kervel; ½ bosje verse koriander; arachideolie; zout en zwarte peper naar smaak.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Marokkaans
Smaak: Hartig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Saffraanrijst

Lekker bij kip- en vleesgerechten

Bereidingswijze

Pel en hak de uien. Was de kruiden. Kook in twee verschillende pannen water met zout een hoeveelheid rijst van 400 gram en een hoeveelheid van 100 gram. Voeg de saffraanpoeder bij de kleinste hoeveelheid rijst. Laat de rijst ongeveer 20 minuten koken en giet af. Fruit de gehakte uien in de olie tot ze doorzichtig worden. Vermeng de uien met de twee soorten rijst. Warm het geheel goed door, voeg er peper naar smaak aan toe en versier met de kervel en de korianderblaadjes.