

Ingrediënten voor 4 personen

200 gram witte rijst 4 eetlepels
mooie olijfolie 1 rode paprika 2
sjalotten bouillonblokje
paprikapoeder laurierblad 1
eetlepel tomatenpuree peper en
zout

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Balkan

Smaak: Hartig

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Ja

Balkan rijst

Mijn eigen versie van de rijst die je in vrijwel alle Balkanrestaurants geserveerd krijgt.

Hulpmiddelen

Snijplank, mes, pan.

Vorbereiding

Snijd de paprika en de sjalotten zo fijn mogelijk.

Bereidingswijze

In de verhitte olie eerst de sjalotten en dan de paprika licht aanfruiten. De rijst erbij doen en ook kort meebakken. Nu paprikapoeder naar smaak en de tomatenpuree kort meebakken. Voeg nu zoveel water toe dat de rijst 2 cm onder staat. Leg het bouillonblokje en het laurierblad erop en breng onder nu en dan omroeren aan de kook. Dan met deksel op de pan nog 20 minuten zachtjes laten pruttelen op een laag vuurtje, wel nu en dan even omroeren om aanbakken te voorkomen. Op smaak brengen met peper en zout.

Serveertips

Heerlijk met gegrild vlees, maar ook zoals hier vandaag met een lamsschouder uit de oven.