

Ingrediënten voor 2 personen

2 ons rijst 2 stevige appels in
blokjes 1 ui gesnipperd 3
eetlepels rozijnen 2 ons
champignons ongeveer 3
eetlepels groene en/of zwarte
olijven handje noten 2 ons ham of
spelblokjes peper kerrie wololie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Europees
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Appelrijst

Het is een aangepast recept, waarvan de basis ligt in de oude Prisma Recepten Encyclopedie uit 1971

Bereidingswijze

Als je kiest voor het toevoegen van de ham of spekblokjes, begin daar dan mee in een hapjes pan, even aanbakken in wat olijfolie. voeg ui toen de blokjes appel, laat even 10 minuten sudderen op een laag vuur zodat het niet verkleurd. Doe er de rozijnen bij, de in stukjes gesneden champignons en de noten, al dan niet in stukjes gesneden. Laat nog even 5 minuten sudderen en voeg doen de lijven toe. Maak het af met wat peper en kerrie, en voeg wat zout toe als je geen vlees gebruikt. Kook de rijst en laat alles nog even sudderen.