

CREOOLSE RIJST

INGREDIËNTEN

Rijst (long grain), arachideolie of braadboter, ui, knoflook, champignons, rode paprika, wortel, zout en peper, paprikapoeder gerookt, verse tijm, eetlepel rode pesto

BEREIDING

Volg de bereidingswijze van de rijst op de verpakking maar kook het net niet gaar. Afgieten en in een zeef afspoelen onder koud water.

Ui en knoflook versnipperen, champignons in vier snijden, paprika en wortel in kleine blokjes snijden. Verse tijm afritsen.

Bak de groenten met tijmblaadjes op middelhoog vuur. Kruiden met zout, peper en paprikapoeder.

Voeg de rijst toe en roerbak tot de rijst en de groenten beetgaar zijn. Voeg rode pesto toe en verhit alles nog een minuut.

Op smaak brengen.

