

ROS WA CHODRAWAT



INGREDIËNTEN

- 400 gram rijst
- 2 wortels
- 1 groene paprika
- 3 champignons
- 2 teentjes knoflook
- 2 groentebouillon
- olie
- 800 ml water
- snufje peper
- snufje zout



BEREIDINGSWIJZE:

1. Was de groenten, schil de wortel en snijd de wortel, champignon en paprika in blokjes.
2. Doe een scheut olie in de pan en fruit de groenten.
3. Voeg vervolgens de rijst erbij en bak het kort mee.
4. Voeg 800 ml water toe samen met de bouillonblokjes.
5. Breng het water aan de kook, zet vervolgens het vuur laag.
6. Laat de rijst met de groenten 15 - 20 minuten koken tot het gaar is.
7. Serveer het warm.

Eet smakelijk!

Gang: hoofdgerecht

Bereidingstijd: 30 minuten

Aantal personen: 5



TIP:

Een veel gebruikte optie om de rijst te koken is de rijstkoker. Dit apparaat slaat automatisch af wanneer de rijst klaar is, waardoor de rijst niet kan overkoken of aanbranden. Het enige wat je moet doen is de (gespoelde) rijst en het water in de rijstkoker plaatsen met wat zout erbij.

