

Basmatirijst met groenten, dadels en noten



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Vegetarisch

Bron: Appetijt - L. van den Bos

Ingrediënten

Basmatirijst

ui

knoflook

rode peper

arachideolie

bouillon

laurierblad

rode paprika

prei

pinda's (ongebrand)

cashewnoten (ongebrand)

verse dadels

peterselie en/ of koriander

pompoen-kerriesaus

Bereiding

Ui, knoflook en rode peper versnipperen.

Rijst, ui en rode peper aanfruiten in hete olie.

Bouillon en laurierblad toevoegen en aan de kook brengen.

Prei schoonmaken, wassen en in flinterdunne ringen snijden.

Paprika in blokjes snijden.

Dadels ontpitten en in vier snijden.

Cashewnoten en pinda's in een koeken pan met een klein beetje hete olie even opschudden zodat ze mooi kleuren.

Als de rijst bijna gaar is de paprika, prei, knoflook en de dadels er door roeren.

Groene kruiden fijnhakken en op het laatste moment samen met de gebakken noten door de rijst mengen.

Dien op met de pompoen-kerriesaus.