



Kerrierijst met noten en zuidvruchten

Hoofdgerecht • Vegetarisch
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Basmatirijst
sjalot
rode peper
knoflook
Olie (zonnebloem of
arachideolie)
laurierblad
kerriepoeder
kurkuma
rode puntpaprika
prei
cashewnoten
pinda's
rozijnen
gedroogde abrikozen
peterselie

Bereiding

Sjalot, rode peper en knoflook versnipperen en samen met de rijst fruiten in olie tot de rijst iets glazig wordt.
Bestrooien met kerrie en kurkuma en bevochtigen met 1,5 x volume water.
Zout en laurier toevoegen.
10 minuten zachtjes laten koken.
Cashewnoten en pinda's licht roosteren in een koekenpan met een heel klein beetje olie.
Prei in fijne ringen snijden.
Paprika in blokjes snijden.
Naar het einde van de bereidingstijd de groenten, noten, rozijnen en abrikozen door de rijst roeren.
Peterselie hakken en voor het opdienen door de rijst roeren.

Foto's

