

Pilaw van Basmatirijst met groenten en gegrilde sint-jacobsmosselen



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Rijst, Vis

Ingrediënten

Basmatirijst

olijfolie

bouillon

witte wijn

ui

groenten naar keuze, hier gebruikte ik wortel en diepvries doperwtten

peterselie

sint-jacobsvruchten

zout en peper, cayennepeper

Bereiding

Ui versnipperen.

Peterselie fijnhakken.

wortelen in kleine dobbelsteentjes snijden.

Ui, wortel en rijst aanfruiten in hete olie.

Witte wijn en bouillon toevoegen (ongeveer 1,5 X volume vocht van volume rijst) en onder deksel zachtjes laten garen. Na ongeveer 5 minuten de doperwtten toevoegen en doorroeren.

De grill verhitten.

Sint-jacobsvruchten goed droogdeppen met keukenpapier en kruiden met zout en een beetje cayennepeper.

De sint-jacobsvruchten lichtjes inwrijven met wat olijfolie en op de hete grill kort garen.

Zorg dat de pilaw goed droog is en op smaak gebracht. Afwerken met gehakte peterselie.

Foto's



Pilaw van
basmatirijst met
groenten en gegrilde
sint-jacobsvruchten