

Pilaw van Basmatirijst met groenten



Gerechten: Bijgerecht

Categorieën: Vegetarisch

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Basmatirijst

olijfolie

bouillon

witte wijn

ui

groenten naar keuze, hier gebruikte ik wortel en diepvries doperwten, champignons en sperziebonen

peterselie

Bereiding

Ui versnipperen.

Peterselie fijnhakken.

wortelen in kleine dobbelsteentjes snijden.

Sperziebonen wassen, topjes aan uiteinden verwijderen en 10 minuten stomen.

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 doperwten en sperziebonen toevoegen en doorroeren.

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