

Gele rijst met wortelen

Ingrediënten:

- Basmatirijst: 750g
- Uien: 2 grote
- Wortelen: 2 grote
- Tomaten: 5
- Maïsolie: 2 el
- Groentebouillon: 1 blokje
- Kurkuma: ½ kl
- Komijn: ½ kl
- Paprika: 1 kl
- Peper en zout: naar smaak



Bereidingswijze:

1. Snij de wortelen in schijfjes, hak de tomaten en de uien.
2. Kook de rijst 20 minuten in water en giet af.
3. Fruit de gehakte uien samen met de tomatenstukjes even in maïsolie. Voeg vervolgens de schijfjes wortel in de pan. Eens deze half gebakken zijn, voeg je de rijst toe. Vermeng de wortelen met rijst.
4. Breng dit op smaak door alle kruiden toe te voegen. Meng een blokje groentebouillon in 500ml water.
5. Voeg tot slot groentebouillon toe en laat de rijst afgedekt sudderen op laag vuur voor 7 à 10 minuten.