



Bijgerechten

Kleurige bloemkoolrijst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 bloemkool (in roosjes)
1 theelepel gember (geraspt)
2 sjalotten (gesnipperd)
250 gram zoete maïs (uit blik)
200 gram erwten (diepvries)
2 wortelen (in blokjes)
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel basilicumblaadjes
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Mix de bloemkoolroosjes fijn in een blender. Doe niet te veel in 1 keer, zodat er mooie stukjes worden gemaakt die lijken op rijstkorrels.

Fruit de sjalotten met de gember in wat olijfolie. Voeg de wortelstukjes toe en laat 10 minuten op een zacht vuur bakken. Doe er de bloemkoolrijst bij en bak nog eens 5 minuten. Kruid met het komijnpoeder, peper en zout.

Schep de erwten en de maïs onder de rijst en laat nog enkele minuten bakken. Schep de rijst in een grote kom en werk af met de basilicum.

Keukenbenodigdheden

Blender

