



Hoofdgerechten

Savooikool met chorizo, sjalotten en rijst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram rijst
1 savooikool
2 sjalotten
2 lookteentjes
1 chorizo (worst)
2 laurierblaadjes
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de sjalotten en lookteentjes en hak ze fijn. Snij de chorizo in plakjes. Kook de rijst in zoutwater gaar en laat hem uitlekken. Snij intussen de savooikool in fijne reepjes (kan ook met de mandoline).

Fruit de ui en knoflook in olijfolie en breng ze op smaak met peper en zout. Als ze zacht zijn voeg je de laurierblaadjes, de kool, de chorizo en 1 dl water toe. Goed omroeren en 5 minuten laten pruttelen op een zacht vuur. Meng de rijst onder de kool en kruid verder af met peper en zout. Verwijder voor het opdienen de laurierblaadjes.

