Winter

Rijst met limoen*

Ingrediënten 4 personen:

2 koppen basmatirijst (geef de voorkeur aan fair trade)
1 eetlepel olie
3 koppen kippenbouillon (75 cl)
2 eetlepels honing
Geraspte zeste van een limoen (bio)
1 eetlepel limoensap
2 gehakte lente-uitjes
Zout, peper

Bereiding:

- Fruit de rijst in een kookpan met hete olie maar zonder de rijst te laten bruinen.
- Voeg de bouillon, de honing en de limoenzeste toe.
- Breng aan de kook, zet op een laag vuur, roer en dek de pan af.
- Kook ongeveer 15 minuten tot de rijst gaar is.
- Voeg het limoensap en de uitjes toe. Beng desgewenst op smaak.