

Rijstschotel met gevogeltepita

minder dan 30 min.

✘ **Ingrediënten: 4 personen**

- 200 gram extra fijne doperwten (*diepvries*)
- 2 rode paprika's
- 1 ui
- 250 gram Thaise rijst
- 150 gram zoete maïs (*blik*)
- 3 eetlepels olijfolie
- peper en zout
-

Vorbereiding:

- Snipper de ui fijn.
- Verwijder de pitjes en de witte zaadlijsten uit de paprika's en snij in blokjes van 2 cm.

✘ **Bereiding:**

1. Kook de rijst gaar in lichtgezouten water (*kooktijd: zie verpakking*).
2. Giet af.
3. Verhit intussen 2 eetlepels olijfolie in een pan en roerbak de gevogeltepita 10 min. gaar op een hoog vuur.
4. Kruid met peper en zout.
5. Verhit intussen 1 eetl. olijfolie in een kookpot en bak de ui 1 min.
6. Voeg de paprika toe en bak 5 min.
7. Roer er de maïs en de diepgevroren erwten onder en laat nog 5 min. meebakken.
8. Kruid met peper en zout.

Afwerking:

Roer de gevogeltepita en de groenten onder de rijst en verdeel in kommen.