Hoofdgerechten / Egypte

Koshari



Rijst, linzen en pasta in één kom onder een azijn-tomatensaus en gebakken ui.

Tijd 90 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 300 g Kortkorrelige rijst
- ☐ 200 g Kleine pasta
- ☐ 4 stuks uien — in dunne ringen
- ☐ 6 teentjes knoflook
- ☐ 2 theelepel gemalen komijn
- ☐ 200 ml Neutrale olie
- ☐ 200 g Bruine linzen
- ☐ 200 g Kikkererwten – gekookt
- ☐ 800 g Tomaten uit blik
- ☐ 4 eetlepels witte azijn
- ☐ 1 theelepel chilivlokken
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Bak de ui in de olie op middelhoog vuur gedurende vijfentwintig minuten, al roerend, diepbruin. Giet het af op papier; het wordt knapperig als het afkoelt.

02 Kook de linzen twintig minuten tot ze zacht zijn, maar niet inzakken, en laat ze uitlekken.

03 Kook de rijst in de uienolie: bak twee minuten, voeg water toe van anderhalf tot één en kook afgedekt gedurende een kwartier.

04 Kook de pasta en laat deze uitlekken. Fruit voor de saus de knoflook in een lepel olie goudbruin, giet de azijn erbij en laat tot de helft inkoken.

05 Voeg de tomaten, komijn en chili toe en kook twintig minuten tot een dikke saus. Seizoen.

06 Bouw het in laagjes op in de kom: rijst, linzen, pasta, kikkererwten, saus, gebakken ui. Het mixen gebeurt aan tafel.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Basma / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / koshari