

GRIEKSE RIJST MET SERRANO

INGREDIËNTEN

- 1/2 zakje Griekse pastarijst
- 2 stengels prei
- Kippenbouillon
- 1 klein zakje erwttjes
- 15 sneden dunne serrano ham*
- Pepermunt
- Olijfolie
- Peper en zout

* Te verkrijgen bij Kaas&Co

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de Griekse pastarijst
2. Snijd de prei in kleine blokjes en stoof even aan in wat kippenbouillon met peper en zout.
3. Kook een klein zakje erwttjes beetgaar.
4. Snijd de serrano ham in vierkantjes van 1 cm en bak in een tefalpan.
5. Meng alle ingrediënten, voeg eventueel nog wat olijfolie en peper & zout bij.
6. Voeg de gehakte pepermunt erbij van zodra de pasta koud is.

