

GRIEKSE RIJST

INGREDIËNTEN

(Voor 4 à 6 personen)

- 1 zakje Griekse rijst
- 1 kg gemengd gehakt
- 1 rode en 1 groene paprika
- 2 uien
- 3 courgettes
- 2 eetlepels paprikatapenade*
- 100 gr gemalen parmesan*
- Buffelmozzarella*
- Look, peper en zout

* te verkrijgen bij Kaas & Co

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de groene paprika en één ui in blokjes, kleiner dan 1cm, en stoof samen met het gehakt.
2. Snijd de courgettes in schijfjes en stoof ze in de wok met look, peper en zout.
3. Kook de Griekse rijst. Meng met de paprikatapenade en de gemalen parmesan. Snijd de rode paprika en één ui in blokjes kleiner dan 1cm. Snijd de look fijn. Stoof alles beetgaar. Meng onder de rijst.
4. Leg het gehakt in een ovenschotel. Daarboven een laag courgette, vlokken buffelmozzarella en daarboven de Griekse rijstmengeling.
5. Warm op in de oven gedurende 15 minuten op 180 graden.

