

Recept!

Pilaf

Ingrediënten

1 pakje rundergehakt
1 ui
2 teentjes knoflook
250 gram champignon
2 paprika's
1 blikje tomatenpuree
6 perziken
scheutje ketjap
300 gram rijst

Bereiding

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Verwarm wat olie in een pan en bak hierin het gehakt de ui en de twee teentjes knoflook geperst.

Snij de paprika in stukjes en de champignon in plakjes. Voeg dit bij het gehakt. Bak een paar minuten mee en voeg dan de tomatenpuree toe. Verdun de saus met wat water of als je perziken uit blik gebruikt wat vocht van de perziken.

Snij de perziken in stukjes en voeg deze als laatste toe.

Serveer de pilaf met de rijst

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Recept van Anneletty, die ons vorige week verblijde met perziken uit haar boom Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel