

# Griekse pilav rijst

Ingrediënten:

3 eetlepels olijfolie

1 ui

1 teentje knoflook

250 gram witte rijst

400 gram tomatenblokjes

snufje suiker

600 ml water of kippenbouillon

zout en peper

Bereiding:

Verhit de olijfolie in een grote pan met anti aanbak bodem en bak hierin de ui en de knoflook in 5 minuten gaar. Voeg de rijst toe en schep deze 3 tot 3 minuten om totdat de rijstkorrels er doorschijnend uitzien. Voeg de tomaten en ook het sap toe, en ook een snufje suiker, de bouillon en wat zout en peper. Breng de pilav aan de kook. Leg een goed sluitende deksel op de pan. Laat de pilav 15 minuten zachtjes pruttelen tot de rijst gaar is en alle vloeistof heeft opgenomen. Roer de rijst niet tijdens de bereiding. Haal de pan van het vuur. Dek de pan af met een schone theedoek en leg de deksel hierop. Laat de pilav rijst nog 10 minuten rusten op een warme plaats, zodat hij nog wat kan nadrogen.

