

# ***Pikante rode rijstsalade***

150 gram rijst in de rijstkoker garen met 2 eetlepels tomatenpuree, olie en zout. Laten afkoelen daarna anderhalve rode paprika kleinsnijden, 4 tenen knoflook, peterselie fijnhakken, citroensap van een hele citroen, 1 eetlepel paprika-pasta van de Turk, peper en zout naar smaak toevoegen. Dit alles mengen en aan het einde een scheut Chili-olie toevoegen. Daarna een paar uurtjes in de koelkast zetten. Lekker in de zomer bij b.v. Oosters of de BBQ.

