



Herfstsalade met rijst, bospaddenstoelen en spinazie

2 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 200 g wilde rijst
- 🍷 250 g bospaddenstoelen
- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 2 grote tenen knoflook, fijngehakt
- 🍷 3 el fijn gehakte peterselie
- 🍷 3 el fijn gehakte bieslook
- 🍷 1 citroen, rasp
- 🍷 75 g baby spinazie
- 🍷 zout en peper

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Laat daarna afkoelen tot kamertemperatuur.
3. Bak ondertussen de bospaddenstoelen in olijfolie, zo'n 4 minuutjes.
4. Voeg dan de knoflook toe en bak dit samen nog een minuutje.
5. Doe de rijst, champignons, verse kruiden, de rasp van de citroen en de spinazie in een schaal of kom.
6. Besprenkel met olijfolie en breng op smaak met peper en zout.



Recept: lovemysalad.com