



Wintersalade met rijst, spekjes en kruidige boerenkool

2 personen

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 150 g gele rijst
- 🍷 3 el olijfolie
- 🍷 ½ ui (gesnipperd)
- 🍷 75 g ontbijtspekblokjes
- 🍷 1 teentje knoflook (geperst)
- 🍷 ½ tl komijnpoeder (djinten)
- 🍷 ½ rode peper (fijngehakt, zonder zaadjes)
- 🍷 250 g boerenkool (panklaar)
- 🍷 10 g pijnboompitten
- 🍷 10 g pompoenpitten

MATERIAAL: hapjespan, koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Giet af en laat de rijst droogstomen.
3. Verhit 1½ eetlepel olie in een grote hapjespan en bak de ui samen met de spekblokjes circa 5 minuten op een lage stand.
4. Voeg de knoflook, komijn en rode peper toe en fruit nog 1 minuut mee.
5. Leg de boerenkool intussen in een vergiet en giet er 1 liter kokend water op.
6. Laat de licht geslonken kool goed uitlekken en voeg toe aan de pan met ui en spek.
7. Roerbak een paar minuten mee tot de kool beetbaar is.
8. Breng eventueel op smaak met zout.
9. Rooster de pijnboom- en pompoenpitten in een droge, hete koekenpan.
10. Schep de warme rijst met de geroerbakte kool om in een grote kom en meng alles goed.
11. Giet er nog een straaltje olijfolie over en bestrooi met de pitten.

TIP: Vervang de spekjes door blokjes feta voor een vegetarische versie van dit recept. Schep de feta pas vlak voor het serveren door de salade.



Recept: [Boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)