

RIJST- SALADE

met mozzarella en
basilicum

Wat heb je nodig?

- 1 zakje high pro rijst
- 1 kleine wortel
- 1 pijpajuin
- ½ tomaat
- ¼ blokje kippenbouillon
- olijfolie
- peper en zout
- mini bolletjes mozzarella light
- basilicum

BEREIDINGSWIJZE

Schil de wortel en snijd in fijne reepjes. Versnipper de pijpajuin.

Snijd de tomaat in kwarten, verwijder de zaden en snijd in blokjes.

Breng een kom water aan de kook en voeg er ¼ blokje kippenbouillon aan toe. Neem een zakje high pro rijst (50g) en laat 12 min. koken. Giet af en laat afkoelen.

Plaats de afgekoelde rijst in een kom en meng met de versnipperde pijpajuin, de wortelreepjes en tomatenblokjes.

Kruid met peper en zout en voeg een scheut olijfolie toe. Werk af met +/- 10 bolletjes mozzarella light en enkele blaadjes basilicum.