



Koshari (Egyptische rijst- linzenschotel)

Het nationale straatgerecht van Egypte: een laagje rijst, linzen en pasta met een pittige tomatensaus en krokante gebakken uitjes bovenop. Puur comfortfood.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	45'	5	Wereldkeuken

Ingrediënten

250 g rijst
200 g bruine linzen
150 g kleine macaroni
1 blik kikkererwten (400 g), uitgelekt
3 grote uien
400 g tomatenblokjes (blik)

3 teentjes look, geperst
2 eetlepels azijn
1 koffielepel komijn
1 koffielepel chilivlokken (naar smaak)
4 eetlepels olie
zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Kook de bruine linzen in ruim water in 20 minuten beetgaar. Giet af.
2. Kook de rijst gaar en de macaroni apart beetgaar. Houd alles warm.
3. Snijd de uien in halve ringen en bak ze in de olie op middelhoog vuur goudbruin en krokant. Schep uit en laat uitlekken op keukenpapier.
4. Bak in hetzelfde vet de look kort aan, voeg de tomatenblokjes, komijn, chilivlokken en azijn toe en laat 10 minuten inkoken tot een pittige saus.
5. Warm de kikkererwten kort mee in de saus of apart op.
6. Bouw op het bord op: eerst rijst en linzen, dan macaroni, dan kikkererwten.
7. Lepel de tomatensaus erover en werk af met een flinke berg krokante uitjes.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)