



Koshari (Egyptische rijst-linzenschotel)

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	45'	5	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 250 g langkorrelige rijst
- 200 g bruine linzen
- 150 g kleine macaroni
- 400 g kikkererwten uit blik, uitgelekt en gespoeld
- 3 grote uien
- 400 g tomatenblokjes uit blik

3 teentjes knoflook, geperst
2 el witte wijnazijn
1 kl gemalen komijn
1 kl chilivlokken, naar smaak
4 el zonnebloemolie
zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Spoel de bruine linzen af onder koud water. Kook ze in ruim, licht gezouten water gedurende 20 minuten beetgaar. Giet af en zet opzij.
2. Kook de rijst gaar volgens de verpakking. Houd warm.
3. Kook de macaroni in gezouten water beetgaar. Giet af en houd warm.
4. Snijd de uien in halve ringen. Verhit de olie in een ruime pan op middelhoog vuur en bak de uien al roerend in 15 tot 20 minuten goudbruin en krokant. Schep ze uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
5. Bak in hetzelfde bakvet de knoflook op laag vuur 1 minuut aan zonder te laten kleuren. Voeg de tomatenblokjes, komijn, chilivlokken en azijn toe. Breng op smaak met zout en laat de saus op middelhoog vuur 10 minuten inkoken.
6. Voeg de kikkererwten toe aan de saus en warm ze 3 minuten mee op.
7. Verdeel de rijst en linzen als onderste laag over de borden. Schep daar de macaroni op, gevolgd door de kikkererwten met tomatensaus. Werk af met een flinke portie krokante uitjes.

Tip

Bak de uitjes rustig en geduldig op middelhoog vuur. Te hoog vuur maakt ze snel bitter. Droog ze goed af voor het bakken voor een extra krokant resultaat.

Lekker met

Extra tomatensaus en een scheutje azijn om aan tafel bij te serveren.

Dranktip

Een glas ijskoud water of een frisse muntthee past perfect bij de kruidige smaken van dit gerecht.