



Spanakorizo: Griekse spinazierijst

Een smeuïge Griekse rijstschotel met veel spinazie, verse kruiden en een flinke scheut citroen. Als bijgerecht of licht hoofdgerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 300 gr risottorijst of rondkorrelrijst
- 500 gr verse spinazie
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 lente-uitjes, in ringetjes
- 4 el olijfolie
- 1 handvol verse dille, gehakt
- 1 citroen, sap
- 700 ml groentebouillon
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie in een ruime pan en fruit de ui glazig op middelhoog vuur.
2. Voeg de lente-ui toe en bak kort mee.
3. Doe de spinazie in porties in de pan en laat slinken tot alles is geslonken.
4. Roer de rijst erdoor zodat elke korrel met olie wordt bedekt.
5. Schenk de warme bouillon erbij, breng aan de kook en zet het vuur laag.
6. Laat zachtjes koken tot de rijst gaar is en het meeste vocht is opgenomen, ongeveer 18 minuten. Roer af en toe.
7. Haal van het vuur en roer de dille en het citroensap erdoor.
8. Breng op smaak met zout en peper, dek af en laat 5 minuten rusten voor het serveren.

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