



Djuvec: Servische groente-rijstschotel

*Een kleurrijke Balkanse ovenschotel van rijst met paprika, tomaat en seizoensgroenten.
Een hartig gerecht dat je in de oven laat garen.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	60'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 300 gr langkorrelrijst
- 2 rode paprika's, in reepjes
- 1 courgette, in blokjes
- 1 aubergine, in blokjes
- 2 uien, in halve ringen
- 3 teentjes knoflook, fijngesneden
- 400 gr tomatenblokjes uit blik
- 4 el olijfolie
- 1 tl paprikapoeder

1 tl gedroogde oregano
700 ml groentebouillon
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 graden. Verhit de olijfolie in een ovenvaste pan en fruit de ui zacht.
2. Voeg de knoflook, paprika, courgette en aubergine toe en bak 8 minuten tot de groenten iets zachter worden.
3. Kruid met paprikapoeder, oregano, zout en peper en roer goed door.
4. Roer de rijst erdoor zodat de korrels met olie en kruiden zijn bedekt.
5. Voeg de tomatenblokjes en de warme groentebouillon toe en breng aan de kook.
6. Dek de pan af en schuif in de oven. Bak 35 minuten tot de rijst het meeste vocht heeft opgenomen.
7. Haal het deksel eraf en bak nog 15 minuten tot de bovenkant licht kleurt.
8. Laat 5 minuten rusten, roer voorzichtig los en serveer warm.

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