



Mujadara met linzen, rijst en gebakken uien

Een eenvoudig maar geliefd Libanees gerecht van linzen en rijst, gekroond met zoete karamelbruine uien. Comfortfood dat vult en troost.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	40'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 250 gr bruine of groene linzen
- 200 gr langkorrelige rijst
- 3 grote uien
- 6 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 theelepel kaneelpoeder

1 liter water of groentebouillon
Zout en peper naar smaak
Verse peterselie om te garneren

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de linzen en kook ze in ruim water ongeveer 15 minuten tot ze bijna gaar zijn, giet af.
- 2.** Snijd de uien in dunne halve ringen en bak ze in de olijfolie op middelhoog vuur, geduldig, tot ze diep goudbruin en zoet zijn.
- 3.** Haal de helft van de uien uit de pan en zet apart voor de garnering.
- 4.** Voeg de rijst, komijn en kaneel toe aan de pan met de resterende uien en roer even mee.
- 5.** Doe de half gekookte linzen erbij, giet het water of de bouillon aan en breng op smaak met zout en peper.
- 6.** Breng aan de kook, zet het vuur laag, dek af en laat 18 minuten zachtjes garen tot rijst en linzen gaar zijn.
- 7.** Laat 5 minuten rusten, schep luchtig om en verdeel de bewaarde gebakken uien en peterselie erover.

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