



## Koshari, Egyptische rijst met linzen, pasta en tomatensaus

*Het nationale straatgerecht van Egypte: een stevige stapeling van rijst, linzen, macaroni en kikkererwten met pittige tomatensaus en krokante uien.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>40'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

200 gr rijst  
150 gr bruine linzen  
150 gr korte macaroni  
150 gr gekookte kikkererwten  
2 grote uien  
500 gr passata (gezeefde tomaten)

3 teentjes knoflook  
2 eetlepel witte azijn  
1 theelepel komijnpoeder  
0,5 theelepel chilivlokken  
4 eetlepel olijfolie  
Zout en peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Kook de linzen in ongeveer 20 minuten net gaar en giet af.
- 2.** Kook de rijst gaar in gezouten water en kook de macaroni apart beetgaar.
- 3.** Snijd de uien in dunne ringen en bak ze in de olijfolie tot ze donker en krokant zijn, haal uit de pan.
- 4.** Fruit in dezelfde pan de knoflook, voeg passata, komijn en chilivlokken toe en laat de saus 10 minuten pruttelen.
- 5.** Roer de azijn door de saus en breng op smaak met zout en peper.
- 6.** Verwarm de kikkererwten kort mee met de linzen.
- 7.** Stapel op elk bord rijst, linzen, macaroni en kikkererwten, schep de tomatensaus erover en werk af met de krokante uien.