



## Spanakorizo: Griekse spinazierijst

*Een smeuïge Griekse rijstschotel met verse spinazie, dille en een flinke scheut citroensap. Eenvoudig, voedzaam en vol smaak. Serveer als bijgerecht of als licht hoofdgerecht.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE         |
|---------------|------------|----------|-------------------|
| <b>15'</b>    | <b>30'</b> | <b>4</b> | <b>Bijgerecht</b> |

### Ingrediënten

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

## Bereidingswijze

---

1. Verhit de olijfolie in een ruime, diepe pan op middelhoog vuur. Fruit de ui gedurende 5 minuten glazig.
2. Voeg de lente-uitjes toe en bak nog 1 à 2 minuten mee.
3. Doe de spinazie in porties in de pan en laat elke portie slinken voor je de volgende toevoegt. Roer tussendoor.
4. Roer de rijst door het spinaziemengsel zodat elke korrel met olie bedekt raakt.
5. Schenk de warme groentebouillon erbij en breng het geheel aan de kook.
6. Zet het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat zachtjes koken gedurende 18 à 20 minuten, tot de rijst gaar is en het vocht grotendeels is opgenomen. Roer af en toe.
7. Haal de pan van het vuur en roer de fijngehakte dille en het citroensap erdoor.
8. Breng op smaak met zout en peper. Dek de pan opnieuw af en laat het gerecht 5 minuten rusten voor het serveren.

### Tip

Gebruik bij voorkeur rondkorrelrijst voor een smeüiger resultaat. Langkorrelrijst werkt ook, maar geeft een drogere textuur. Vervang de dille door peterselie als je dille niet naar je smaak is.

### Lekker met

Server met een partje citroen erbij en eventueel wat verkruimelde feta erover. Lekker naast gegrilde vis of kip.

### Dranktip

Een frisse Griekse witte wijn zoals een Assyrtiko past uitstekend bij de kruidige citroensmaak van dit gerecht.