



## Djuvec: Servische groente-rijstschotel

*Een kleurrijke Balkanse ovenschotel van rijst met paprika, tomaat en seizoensgroenten.*

*Een hartig gerecht dat rustig gaart in de oven tot de rijst al het vocht heeft opgenomen en de bovenkant licht kleurt.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>60'</b>	<b>4</b>	<b>Ovenschotel</b>

### Ingrediënten

- 300 gr langkorrelrijst
- 2 rode paprika's, in reepjes
- 1 courgette (ca. 250 gr), in blokjes
- 1 aubergine (ca. 300 gr), in blokjes
- 2 uien, in halve ringen
- 3 teentjes knoflook, fijngesneden
- 400 gr tomatenblokjes uit blik
- 4 eetlepels olijfolie

1 koffielepel paprikapoeder  
1 koffielepel gedroogde oregano  
700 ml groentebouillon, warm  
zout en peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm de oven voor op 190 graden.
- 2.** Verhit de olijfolie in een ruime ovenvaste pan op middelhoog vuur. Fruit de ui gedurende 5 minuten tot hij glazig en zacht is.
- 3.** Voeg de knoflook, paprika, courgette en aubergine toe en bak 8 minuten, af en toe roerend, tot de groenten licht beginnen te slinken.
- 4.** Kruid met paprikapoeder, oregano, zout en peper. Roer alles goed door.
- 5.** Voeg de rijst toe en roer zodat elke korrel bedekt raakt met olie en kruiden.
- 6.** Giet de tomatenblokjes en de warme groentebouillon erbij en roer kort door. Breng op hoog vuur aan de kook.
- 7.** Dek de pan af met een deksel of afdekfolie van aluminiumfolie en schuif in de voorverwarmde oven. Laat 35 minuten garen tot de rijst het grootste deel van het vocht heeft opgenomen.
- 8.** Verwijder het deksel en bak nog 10 tot 15 minuten tot de bovenkant licht kleurt.
- 9.** Haal de pan uit de oven en laat 5 minuten rusten. Roer voorzichtig los met een vork en serveer warm.

**Tip**

Gebruik een ovenvaste pan met een goed sluitend deksel, bij voorkeur in gietijzer of keramiek. Zo gaart de rijst gelijkmatig en droogt hij niet uit. Controleer na 30 minuten of er nog voldoende vocht aanwezig is en voeg indien nodig een scheutje extra bouillon toe.

**Lekker met**

Lekker met een lepel volle yoghurt of tzatziki ernaast, en een snede stevig boerenbrood.

**Dranktip**

Een lichte rode wijn uit de Balkan, zoals een Servische Tamjanika of een jonge Vranac, sluit mooi aan bij de kruidigheid van het gerecht.