

Recept

Water opzetten voor de rijstpasta en al dente klaar maken.

Daarna in 4 ovenvaste schotels verdelen

In stukken snijden:

1 gele paprika

1 rode paprika

1 ui versnipperen

1 knoflook pletten



+ 400g chili bonen (AH) toevoegen en 5 minuten laten meekoken



Daarna shoarma toevoegen

Mengsel bovenop rijstpasta doen en daarop geraspte kaas

400g Shoarma aanbakken, uitnemen

(Tevhid Supermarkt)

en daarna paprika's, ui en look in zelfde pan aanstoven tot ui zacht is.



Toevoegen:

Diepvries erwttjes

Diepvries worteltjes

1 l Lidl Passata

Best ook nog wat bouillon toevoegen

Paprika, kaneel erdoor roeren

P&S

25 minuten zachtjes laten doorkoken, roeren



Bron

Martine Lycke

11/12/2014