

PILAV MET CANTHARELLEN



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : VOOR 4/6 PERSONEN

- 1 courgette (200 gram) - 300 gram verse cantharellen of diepvriescantharellen - 250 gram basmatirijst - 1 teentje knoflook - 1 sjalotje - 1 zoete ui - 2 eetlepels olijf- of zonnebloemolie - 500 ml water - 1 kippenbouillontablet - ½ bosje peterselie - zout en versgemalen peper

1. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm. Schil de courgette en snijd deze met het FOODPROCESSOR- programma tot plakjes. Was de cantharellen voorzichtig en snijd ze in tweeën als ze te groot zijn. Was de rijst met koud water. Pel de knoflook, het sjalotje en de ui, en snijd ze in vieren.

2. Doe de knoflook, sjalot en ui in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 15 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel van de wand van de kom.

3. Voeg de olie toe en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 2A/120 °C. Voeg de rijst toe en stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 2A/110 °C.

4. Voeg het water, het kippenbouillontablet, de courgette, zout en peper toe en stel het EXPERT-programma in op 15 minuten/snelheid 2A/110 °C. Voeg 5 minuten voor het einde van het programma de cantharellen toe. Controleer of de rijst gaar is en pas de kooktijd zo nodig aan, want de kooktijd van de rijst is afhankelijk het merk.

5. Was de peterselie. Dien de rijst heet op, bestrooid met de fijngesneden peterselie.

© foto's Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016