



#### Ingrediënten 3 recipe.people

- 200 gr. rijst
- 400 gr. tomaten in blokjes uit blik
- 1 teentje knoflook, fijn gehakt
- 1 ui, gesnipperd
- 200 ml groentebouillon
- (olijf)olie

#### Bereidingswijze

1. Fruit de ui en de knoflook in een dun bodempje olie zachtjes aan totdat de ui er glazig begint uit te zien.
2. Voeg de rijst toe en bak dit al omscheppend ongeveer 1 min. mee.
3. Voeg de tomatenblokjes en de bouillon toe zodat de ui, knoflook en de rijst goed vochtig staan. Breng dit geheel zachtjes aan de kook.
4. Laat de rijst ongeveer 10 min. zachtjes pruttelen totdat het vocht grotendeels is opgenomen. De rijst hoeft namelijk niet helemaal droog te staan en mag nog een beetje smeug zijn.