

Mexicaanse rijstschotel

*De Mexicaanse keuken staat bekend om zijn gedurfde en levendige smaken.
Dit pittige rijstgerecht is daarop geen uitzondering.*



Ingrédients

- 1,5kg Ardo Bruine rijst
- 1kg Ardo Geroosterde maïs Mexicana
- 250 g Ardo Kruidenmix in Mexicaanse stijl
- 200 g Ardo Paprikablokjes rood/groen/geel
- Verstegen Guadelajara-kruidenmix naar smaak
- Koriander, vers
- Lente-ui, vers
- Olijfolie

Méthode

1. Verhit een scheutje olijfolie in een grote pan op matig vuur. Voeg de bruine rijst, geroosterde maïs en paprikablokjes toe en sauteer een paar minuten tot de rijst licht gebruind is. Breng op smaak met de Guadelajara-kruidenmix.
2. Voeg vervolgens de Kruidenmix in Mexicaanse stijl toe en blijf nog een paar minuten sauteren tot de kruiden goed gecombineerd zijn met de rijst en de groenten.

3. Werk het gerecht af met wat koriander en lente-ui voor een frisse en kruidige noot.

**Cette recette est de
ARDO**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be