



# Hongarije

## **Rizi-bizi**

*Rijst met erwtjes*

*Als bijgerecht voor 2 personen neem je:*

1 kop langgraan rijst

1 kop diepvrieserwten 2 koppen water

1 kleine ui

zout, maar beter nog 1 kippen- of groentebouillonblokje

Snij de ui fijn en bak hem glazig in twee el. olie. Roer de rijst erdoor. Zorg dat de rijst de olie opneemt.

Nu gaan het water en een snuf zout (of het blokje bouillon) erbij. Breng het aan de kook, roer de erwten erdoor en zet het dan, afgedekt met een deksel, op het aller- allerlaagste pitje, liefst met zo'n ijzeren plaatje eronder.

Laat het zo staan. Kom er niet aan. Roer er niet in. Blijf er van af. Na 20 minuten is de rijst klaar.