



# Tsjechië

## **Rýže se žampiony**

*Rijst met champignons*

1 ui  
2 tenen knoflook  
4 el. olie  
2 dl. rijst  
4 dl. sterke kippenbouillon  
gemalen karwij  
peterselie  
250 gr. champignons

Snipper de ui en bak hem zachtjes in de helft van de olie tot hij glazig wordt. Ondertussen snij je de knoflook in dunne plakjes. Die mogen nog twee minuutjes zachtjes meebakken. Doe nu de rijst erbij samen met een snuf gemalen karwijzaad en wat gehakte peterselie. Zet het vuur wat hoger en laat het een minuutje meedoen. Giet er dan de kippenbouillon bij en breng het aan de kook. Leg de deksel op de pan, zet de pan nu op het kleinste gaspitje op de allerlaagste stand, liefst op zo'n plaatje, en laat de rijst in 20 minuten gaar worden.

Ondertussen maak je de champignons schoon en snij je ze in plakjes. Die bak je in de rest van de olie tot ze hun vocht helemaal verloren hebben. Als de 20 minuten voorbij zijn zet je het vuur onder de rijst uit. Meng er de gebakken champignons onder en laat het afgedekt nog een paar minuten staan. Voor het serveren eventueel bestrooien met geraspte kaas.