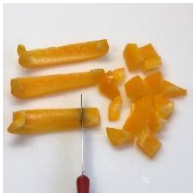


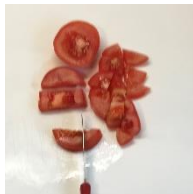
# Rijst met feta

## Wat heb je nodig

1 courgette	1 theelepel paprikapoeder
1 prei	1 theelepel kerriepoeder
1 paprika	300 ml water
2 tomaten	1 bouillontablet
1 ui	100 gram feta
150 gram rijst	1 eetlepel olie



Was de paprika, snijd hem doormidden en haal de zaden eruit.  
Snijd de paprika in kleine stukjes.  
Was de courgette en dep hem droog met keukenpapier.  
Snijd de courgette in kleine stukjes.



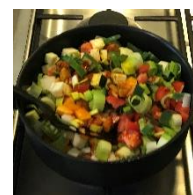
Was de tomaten en dep ze droog met keukenpapier.  
Snijd de tomaten in kleine stukjes.  
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.



Snijd de prei in de lengte doormidden en snijd de uiteinden eraf.  
Was de prei goed onder de koude kraan.  
Snijd de prei in dunne ringen.  
Doe de rijst in een zeef en was ze onder de koude kraan.



Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.  
Laat de olie warm worden op de middelste stand.  
Doe de paprika, de courgette en de prei in de hapjespan.  
Doe de ui en de tomaat er ook bij.



Doe de kerrie en de paprikapoeder bij de groente.  
Schep alles door elkaar.  
Bak het al omscheppend 5 minuten.



Doe de rijst en het bouillonblokje bij de groente.  
Schenk het water erover.  
Schep alles door elkaar en breng het aan de kook.  
Zet de kookplaat op de laagste stand.



Doe het deksel op de hapjespan.  
Laat het 15 minuten zachtjes koken.  
Schep alles door elkaar en zet de kookplaat uit.  
Verkruimel de feta over het gerecht of geef er gebakken feta bij.