Rijst met paksoi en prei

Wat heb je nodig

150 gram rijst
1 paksoi
1 prei
6 takjes peterselie
1 limoen
1 eetlepel olie

Was de rijst in een zeef en laat even uitlekken.
Doe de rijst en het water in een pan.
Kook de rijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

Snijd de prei in de lengte doormidden.
Snijd de uiteinden eraf.
Was de prei grondig onder de koude kraan.
Snijd de prei in ringen.

Was de paksoi onder de koude kraan.
Laat de paksoi uitlekken in een vergiet,
Snijd 2 cm van de onderkant af.
Snijd de paksoi in reepjes.

Was de peterselie onder de koude kraan.
Laat ze drogen op een velletje keukenpapier.
Snijd de peterselie in kleine stukjes.
Pers de helft van de limoen uit.

Doe de olie in de koekenpan en zet op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de prei in de koekenpan.
Bak ze al omscheppend 3 minuten.

Doe de paksoi ook in de koekenpan.
Bak alles al omscheppend 8 minuten.
Zet de kookplaat uit.
Doe de groente bij de rijst in de pan.

Doe de peterselie er ook bij en roer alles door elkaar.
Schenk het limoensap er overheen.
Dien gelijk op.
Lekker met kipfilet.