

## Californische rijstschotel

Benodigdheden voor 4 personen:

- 350 gram rijst
- zout, peper
- ½ theelepel saffraanpoeder of geelwortel (koenjit)
- 400 gram kalkoen- of varkensschnitzel
- 4 stengels bleekselderij
- 150 gram verse of diepvriespeultjes
- 25 gram boter
- 3 eetlepels olie
- 50 gram gele rozijnen
- 1 blik (ca. 400 gram) mangoschijfjes
- ca. 1 mespunt kaneel
- 50 gram cashewnoten of 25 gram zonnebloempitten

Bereiding:

- kook de rijst in water met zout en de saffraan of geelwortel gaar en droog volgens de aanwijzingen op de verpakking
- snijd intussen het vlees in reepjes van ca. 1 cm
- maak de bleekselderij schoon en snijd de stengels in stukjes van ca. 1 cm
- maak de verse peultjes schoon of laat de diepvriespeultjes ontdooien
- verhit de boter en olie in een wok of braadpan en bak de stukjes vlees rondom lichtbruin
- roer de bleekselderij door het vlees en roerbak alles ca. 5 minuten
- voeg de peultjes en de rozijnen toe en roerbak nog ca. 5 minuten tot het vlees en de groenten gaar zijn
- giet intussen de mango af en vang het sap op
- schep de gekookte rijst en een scheutje mangosap door het groente-vleesmengsel en laat alles door en door heet worden; roer regelmatig
- voeg naar smaak zout, peper en kaneel toe
- leg een krans van mangoschijfjes op de rijst en strooi de cashewnoten of zonnebloempitten erover