



## Wilde rijst met bospaddenstoelen

Na de kerstboom, lichtjes, veel te veel etentjes en het uitdelen van gênante kussen met de daarbij horende nieuwjaarswensen heb ik altijd heel veel zin om dit hoofdstuk zo snel mogelijk af te sluiten om dan in 1 ruk over te gaan naar het volgende deel van het jaar ... de lente! Er zit een kleine Grinch in mij bedacht ik me toen we traditiegetrouw op 1 januari met zijn drietjes, uitgeteld in de cinema zaten te kijken naar een harig, groen monster dat er alles aan doet om het kerstfeest van de anderen te stelen. Ik overdrijf natuurlijk sterk want ik gun iedereen zijn geluk en de kerstperiode kan best heel gezellig zijn. Het is mijn verlangen naar het voorjaar en mijn weinig geduld dat van mij een (heeeeeel) klein (niet groen) mopperkontje maakt. Hoewel het dit jaar anders is, want sinds ik met oudjaar de wilde rijst met bospaddenstoelen at, wil ik liever nog even blijven genieten van de feestperiode. De nootachtige smaak die perfect bij de champignons past, heeft me in de ban. Ben ik dan toch op andere gedachte gekomen zoals de Grinch? Word ik iemand die de feestperiode eindeloos gaat rekken en met Pasen nog een kerstboom heeft staan? Nee hoor ☐, het is mijn liefde voor lekker eten dat me nog even laat hangen, uitkijkend naar mijn hoogtepunt van het jaar, de seizoenswissel. Gelukkig kan je wilde rijst het hele jaar door eten.

### **Wat heb je nodig (voor 4 personen):**

250 g wilde rijst mengeling (wilde rijst is eigenlijk geen rijst, maar een graszaad, het moet veel

langer garen dan gewone rijst).  
250 g bospaddenstoelen  
verse bieslook  
1 ui  
50 g Pecorino (naar smaak)  
7 dl groentebouillon  
vetstof  
vers gemalen zwarte peper

### **Groentebouillon:**

Groentebouillon zelf maken is niet moeilijk, het vraagt alleen even tijd. Je kan de bouillon in porties invriezen zodat je altijd verse bij de hand hebt.

3 liter water  
4 preistengels (het witte gedeelte)  
4 wortels  
4 stengels witte selder (ik gebruik ook wat selderblaadjes want daar zit heel veel smaak in)  
4 uien  
4 teentjes look  
4 blaadjes laurier  
1 bosje verse peterselie  
2 takjes rozemarijn  
1 bosje tijm  
10-tal peperbollen  
2 kruidnagels  
snuifje zout

### **Hoe maak je het:**

Was de groenten voor de bouillon en snijd ze in grote stukken. Breng het water aan de kook en voeg de groenten samen met de andere smaakmakers toe. Laat 1 uur onder een deksel pruttelen. Verwijder de groenten uit de bouillon en schep met een schuimspaan het schuim weg. Giet door een puntzeef en voeg een snuifje zout toe. Je bouillon is nu klaar.

Borstel de paddenstoelen schoon. Pel de ui en snipper deze fijn.

Kook de rijst bijna gaar.  
Volg hiervoor de instructies op de verpakking.

Bak de ui glazig in een beetje vetstof en voeg dan de paddenstoelen toe. Zet het vuur hoog en bak de paddenstoelen krokant. Breng op smaak met zwarte peper. Schep de boschampionns uit de

pan en zet ze aan de kant. Doe de rijst in de pan en voeg de bouillon toe. Laat de rijst rustig pruttelen en blijf roeren. Wanneer de rijst gaar is voeg je de gebakken paddenstoelen toe en fijn gesnipperde bieslook. Roer er geraspte Pecorino kaas onder en dien meteen op.

Hier kan een mens van genieten. Ik hou van eenvoudige dingen.

***Probeer je dit thuis?***

***Je maakt me gelukkig als je even laat weten of het je gesmaakt heeft.***

***#mieenplace - @mieenplace op facebook of instagram of stuur een mailtje [info@mieenplace.be](mailto:info@mieenplace.be)***

***Dit recept bewaren voor later kan je door het te pinnen.***

Liefs,

A handwritten signature in a cursive script that reads "Miere".