

THERMOMIX RIJSTSCHOTEL



GESCHIKT VOOR

TM7



PORTIES

4 PERSONEN

Instructies

- Voeg teentje knoflook toe **3 sec/snelheid 8**
- Schraap naar beneden
- Voeg de punt paprika's toe stel op bruinen **5 min/160 graden/ zacht**
- Voeg de snijbonen toe opnieuw bruinen **5 min/160 graden / intens**
- Voeg de champignons toe en de tomaten in stukjes uit blik, ½ kl currypoeder, ½ kl paprikapoeder, 1 eetl groentebouillon of builtje, peper, kruidenzout, 400 g water
- Roer manueel even om **7 min/100 graden/ linksomdraai/ snelheid 1**
- Voeg 200 g rijst toe meng manueel, stel op **open koken/20 min (zonder deksel)**, na 10 min tussendoor roer even om terwijl de thermomix draait (dit kan doordat het deksel niet op de mengbeker ligt bij open koken)
- Proef kruid eventueel bij

Ingrediënten

- 1 teentje knoflook
- 1 puntpaprika in blokjes gesneden
- 200 g snijbonen in stukjes van 2-3cm
- 160 g champignons in vier gesneden
- 140 g tomaten in stukjes uit blik
- Halve koffielepel currypoeder
- Halve koffielepel paprikapoeder
- 1 eetlepe groentebouillon of builtje
- Peper
- Kruidenzout
- 400 g water