

Functionele beschrijving

Gyros met rijst en boontjes

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft **én** van uw organisatie! De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

- Gyros met rijst en boontjes** 3
- Ingrediënten*** 3
- Bereiding*** 3
- Voor de Rijst: 3
- Voor de Boontjes: 3
- Voor de Gyros: 3

Gyros met rijst en boontjes

Ingrediënten

Aantal personen: 5

Tijd:

Voor de rijst:

- 400 gr Rijst
- 800 gr Tomaten in blokjes (uit blik)
- 2 teen knoflook
- 1 ui
- 400 ml. groentebouillon

Voor de boontjes:

- d

Voor de gyros:

- 300-400 gr kip of varkensreepjes
- 2 eetlepel gyros kruiden
- 1 flinke ode ui

Bereiding

Voor de Rijst:

1. Fruit de ui en de knoflook in een dun bodempje olie zachtjes aan totdat de ui er glazig begint uit te zien.
2. Voeg de rijst toe en bak dit al omscheppend ongeveer 1 min. mee.
3. Voeg de tomatenblokjes en de bouillon toe zodat de ui, knoflook en de rijst goed vochtig staan. Breng dit geheel zachtjes aan de kook.
4. Laat de rijst ongeveer 10 min. zachtjes pruttelen totdat het vocht grotendeels is opgenomen. De rijst hoeft namelijk niet helemaal droog te staan en mag nog een beetje smeug zijn.

Voor de Boontjes:

Voor de Gyros: