

Rijstsalade met merguez

Ingrediënten

- 4 eetlepels olijfolie
- 8 merguezworstjes
- 300 gram rijst
- 2 eetlepels citroensap
- zout, peper
- 2 teentjes geperste knoflook
- 2 rode paprika's
- 4 lente-uitjes
- 3 eetlepels fijngesneden peterselie

Werkwijze

1. Bak de merguezworstjes in ongeveer tien minuten bruin. Laat ze afkoelen en snijd ze in stukjes.
2. Kook de rijst gaar. Roer 2 eetlepels citroen, zout, peper, 4 eetlepels olijfolie en de knoflook door de nog warme rijst.
3. Roer de fijngesneden rode paprika, de ui, de peterselie en de merguez door de afgekoelde rijst.