



Koshari, Egyptische rijst met linzen, pasta en tomatensaus

Het nationale straatgerecht van Egypte: een stevige stapeling van rijst, linzen, macaroni en kikkererwten, overgoten met een pittige tomatensaus en afgewerkt met krokante gebakken uien.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

200 gr rijst
150 gr bruine linzen
150 gr korte macaroni
150 gr gekookte kikkererwten
2 grote uien

500 gr passata
3 teentjes knoflook, fijngehakt
2 el witte azijn
1 kl komijnpoeder
0,5 kl chilivlokken
4 el olijfolie
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Spoel de bruine linzen af onder koud water. Kook ze in ruim ongezouten water in ongeveer 20 minuten net gaar. Giet af en zet apart.
2. Kook de rijst gaar in gezouten water volgens de verpakking. Giet af en zet apart.
3. Kook de macaroni in ruim gezouten water beetgaar. Giet af en zet apart.
4. Snijd de uien in dunne ringen. Verhit 3 el olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur en bak de uienringen al roerend tot ze diepbruin en krokant zijn. Dit duurt ongeveer 15 tot 20 minuten. Schep ze uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
5. Verhit de resterende 1 el olijfolie in dezelfde pan op middelhoog vuur. Fruit de knoflook 1 minuut zonder te laten kleuren. Voeg de passata, het komijnpoeder en de chilivlokken toe en laat de saus op laag vuur 10 minuten pruttelen. Roer de azijn erdoor en breng op smaak met zout en peper.
6. Verwarm de kikkererwten samen met de linzen kort in een kleine pan of magnetron.
7. Stapel op elk bord achtereenvolgens rijst, linzen, macaroni en kikkererwten. Schep royaal tomatensaus erover en werk af met de krokante uien.

Tip

Neem de tijd voor de uien: echte krokante koshari-uien hebben geduld nodig. Bak ze op middelhoog vuur en roer regelmatig zodat ze gelijkmatig kleuren zonder te verbranden.

Lekker met

Een frisse komkommersalade of labneh met olijfolie past goed naast dit gerecht.

Dranktip

Een glas ijskoude muntthee of een frisse limonade sluit mooi aan bij de pittige tomatensaus.