RIJST MET NAZARETH-LIGHT KAAS EN FAZANTENFILETS



Instructions:

Paprika's en boontjes en wortels en selder in kleine blokjes snijden en beetgaar koken in gezouten water.

Tomaten ontvellen en ontpitten en ook in kleine blokjes snijden.

Ui en chilipeper fijn snijden en aanfruiten in boter, dan van het vuur 100g geraspte kaas toevoegen.

De rijst beetgaar koken in de groentebouillon.

Intussen de fazantenfilets in boter bakken en kruiden met peper en zout.

Dan de ui, chilipepers, groenten, tomatenblokjes en erwtjes en de rijst op een zacht vuurtje door elkaar mengen met eventueel wat bij kruiden met paprikapoeder en peper en zout.

Fazant opdienen met de groentjes en afwerken met nog wat extra kaas en rucola.

Serves:
4 people
Recepttype:
Hoofdgerecht
Moeilijkheid:
3.5