

## Rijstkoekjes met srirachaususje

Voor 12 koekjes:

- **2 zakjes Tilda Lime & Coriander rijst**
- 3 lente-ui
- 1 preistengel
- 100 g boerenkool
- boter
- peper en zout
- 1 volledig ei en 1 dooier
- ½ el korianderpoeder
- 6 el bloem (of meer indien grote eieren)

Voor de saus:

- 4 el zure room
- 4 el mayo
- sriracha naar smaak
- Sap van ½ limoen
- ½ teentje knoflook
- zout

- Verwarm de rijst volgens de instructies op de verpakking. Maak met een vork los en laat even afkoelen.
- Snij de lente-ui in ringetjes. Snij het groen van de prei, snij overlans doormidden, was de aarde tussen de bladeren weg en snij in halve maantjes. Rits de boerenkool van de steeltjes, was en snij fijn.
- Verwarm een klontje boter in een grote pan over een middelhoog vuur en stoof de lente-ui 1 min. aan. Voeg de prei toe en roerbak 5 min. verder. Voeg vervolgens de boerenkool toe en bak nog 2 min. verder. Kruid met peper en zout.
- Klop het ei en de dooier los en voeg samen met de groenten en korianderpoeder toe aan de rijst. Meng er de bloem onder. Voeg eventueel extra bloem toe tot je een balletje van het mengsel kan rollen. Breng op smaak met peper en zout.
- Maak je handen nat en rol het rijstmengsel tot balletjes de grootte van een walnoot. Duw tot een platte schijf.
- Verwarm een klontje boter in een grote pan en bak de rijstkoekjes in enkele minuten aan beide kanten goudbruin.
- Maak ondertussen de saus door de zure room te mengen met de mayonaise, sriracha, het limoensap en tot moes geplette knoflook. Proef en voeg eventueel wat zout toe.



### **Gevulde portobello's met halloumi**

Voor 6 personen:

- 50 g pijnboompitten
- bussel platte peterselie
- 200 g halloumi
- 450 g jonge spinazie
- 2-3 sjalotten
- 2 teentjes knoflook
- **2 zakjes Tilda Pilaurijst**
- 1 citroen
- geut olijfolie
- 6 portobello
- peper en zout
- (eventueel scheutjes voor presentatie)

- Verwarm de oven voor op 180°C.

- Gril de pijnboompitten in een warme, droge pan over een laag vuur. Let op dat ze niet verbranden!

- Hak de peterselie fijn. Rasp de halloumi grof en was en droog de spinazie.

- Versnipper de sjalotjes en plet de knoflook tot moes

- Verwarm een geut olijfolie in een grote pan of kookpot en stoof de sjalot 1 min. aan alvorens de knoflook toe te voegen. Stoof 1 min. verder en voeg de spinazie toe. Kruid met peper en zout en roerbak tot de spinazie volledig geslonken is. Doe de spinazie in een vergiet en laat eventjes uitlekken.

- Warm de pilaurijst volgens de instructies op de verpakking op en meng er de spinazie, citroenzeste, gegrilde pijnboompitten, platte peterselie en een flinke geut olijfolie door.

- Haal voorzichtig de steeltjes van de portobello's en leg ze op een met bakpapier beklede ovenplaat. Kruid met peper en zout en vul met het rijst-spinaziemengsel. Werk af met de geraspte halloumi en schuif 10-15 min. in de hete oven, of tot de kaas gesmolten is.



## Rijstsoep met shiitake en gerookte kip

Voor 4 personen:

Voor de kip

- 2 kipfilets
- 1 l water
- 100 g zeezout
- enkele takjes verse tuinkruiden (laurier, rozemarijn, tijm, oregano, ...)
- rookoventje
- 2 el rookmot

voor de soep

- 1 bussel lente-ui
- 1 Spaans pepertje
- 300 g shiitake
- 2 citroengras
- arachideolie
- 2 el vissaus
- suiker
- 1 limoen
- **2 pakjes Tilda Coconut, Chilli & Lemongrass**
- 2 l kippenbouillon
- bussel verse koriander
- 4 el gefrituurde uitjes

Voor de kip

- Maak eerst een pekewater door 1l water te mengen met 100 g zout. Zet op een zacht vuurtje en voeg de verse tuinkruiden toe. Verwarm zachtjes en meng tot het zout helemaal opgelost is. Draai het vuur uit. Leg de kipfilets in een diepe schaal en giet het pekewater met de kruiden erover heen. Zorg dat de kip helemaal onder staat. Laat 2 à 3 uur pekelen in de koelkast.

- Strooi de rookmot op de bodem van de rookoven. Leg er de plaat bovenop gevolgd door het rooster. Haal de kip uit het pekewater en dep met wat keukenpapier droog. Zet het deksel op de rookoven en zet op het fornuis. Rook in ongeveer 15 min gaar. Laat de kip afkoelen en scheur vervolgens in stukken.

Voor de soep

- Snij de lente-ui en het Spaans pepertje in dunne ringetjes. (Indien je het liever wat minder pikant hebt, ontzaad het pepertje dan eerst). Snij de shiitake in schijfjes. Plet met de hendel van je mes de stengels citroengras, zo komt het aroma vrij. Snij of scheur de kip in stukjes.

- Verwarm wat olie in een grote kookpot of wok op een hoog vuur. Voeg het Spaans pepertje en de helft van de lente-ui toe en roerbak 2 min. Voeg nu de shiitake toe en roerbak 2 min. verder.

- Blus met de bouillon en voeg het citroengras, de vissaus, suiker en het limoensap toe. Voeg de rijst toe aan de pot en laat 5 min. pruttelen op een zacht vuur. Verwijder het citroengras. Verdeel de soep over de kommen en werk af met de overgebleven lente-ui, koriander en gefrituurde uitjes.



### One-pot chili con carne met zure room en koriander

Voor 4 personen:

- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 Spaans pepertje
- 2 grote wortels
- 1 rode paprika
- 2 blikken kidneybonen
- geut arachideolie
- 500 g gemengd gehakt (varken-rund)
- ½ el komijnpoeder
- ½ el korianderpoeder
- 1 tl kaneelpoeder
- ½ tl gerookt paprikapoeder
- 500 g tomaten uit blik
- 1 el suiker
- **2 pakjes Tilda Sundried Tomato**
- potje zure room
- bosje verse koriander

- Schil en versnipper de ui. Plet de knoflook tot moes en snij het pepertje in ringetjes. (Ontzaad de peper indien je niet zo van pikant houdt.)

- Schil en snij de wortel in kleine stukjes. Ontzaad de paprika en snij in kleine stukjes. Giet het vocht van de kidneybonen af en spoel met water.

- Verwarm wat olie in een grote kookpot en stoof de ui, knoflook en pepertje 2 min. aan op een middelhoog vuur. Voeg de wortel en paprika toe en roerbak 5 min. verder.

- Bak ondertussen het gehakt in een pan in een klontje boter.

- Voeg het gehakt toe aan de groenten en kruid het geheel met komijnpoeder, korianderpoeder, kaneelpoeder en gerookt paprikapoeder. (Let op met het gerookt paprikapoeder, het is heel sterk van smaak)

- Voeg de tomaten uit blik, suiker en de Tilda rijst toe. Meng goed dooreen en laat 10 à 15 min. pruttelen op een zacht vuur.

- Serveer met een eetlepel zure room en verse koriander



## Malabi (melkpudding uit het Midden-Oosten)

Voor 6 personen:

### Voor de pudding

- 50 gr maiszetmeel
- 80 gr suiker
- 700 ml volle melk
- ½ zakje **Tilda Pure Basmati**
- ½ tl rozenwater
- handje pistachenoten, grof gehakt
- handje granaatappelpitten

### Voor de siroop

- 1 dl water
- 75 gr suiker
- 1 vanillestokje, merg
- 1 schijfje citroen

- Meng het maiszetmeel met een deel van de melk tot een papje. Zorg ervoor dat alle klonters opgelost zijn.
- Zet een pot op een zacht vuur en laat daarin de rest van de melk en de suiker warm worden. Roer regelmatig zodat de suiker gemakkelijk oplost. Eens de melk bijna kookt voeg je het maiszetmeelpapje en de rijst toe. Laat enkele minuten doorkoken terwijl je continu roert. Voeg nu het rozenwater toe. Roer nogmaals en verdeel over 6 potjes. Laat de malabi afkoelen en zet de potjes dan minstens twee uur in de koelkast.
- Maak ondertussen de siroop door het water met de suiker, het vanillemerg en een schijfje citroen in een steelpannetje op te warmen. Roer goed tot alle suiker opgelost is en laat de siroop op een zacht vuur nog even indikken
- Haal de potjes malabi uit de koelkast en overgiet met de siroop. Werk af met gehakte pistachenoten en kleurrijke granaatappelpitten.

