




MUISE MET RYS

Hoofmaaltyd

Uit James en Die Reuse Perske

Maak 4 Porsies



WAT JY NODIG HET TOERUSTING


- Bakplaat of braaipan uitgevoer met bakpapier
- Klein/medium souspan met 'n deksel wat pas
- Sif





BESTANDELE

Vir die Muisse (die lam)

- 200 g maalvleis lam (of 4 muise – nie regtig nie, jy het die lam nodig)
 - 1 medium ui, baie fyn gekap
 - ½ teelepel sout
 - 3 teelepels za'atar – as jy dit nie in jou supermark kan kry nie, gebruik gedroogde kruisement
 - 8 geskeurde amandels
 - 12 swart peperkorrels
 - 1 stukkie volgraan spaghetti, gaar gekook
- 



Vir die Rys


- ½ ui, fyn gekap
- 1 teelepel botter
- 180 g wit basmati rys
- 1 knoffelhuisie
- ½ teelepel borrie
- 350 ml koue water of hoender-
/groentebouillon
- 40 g pistasieneute, gekap
- 1 eetlepel pietersielie, gekap
- ¼ teelepel sout





WAT JY MOET DOEN

Vir die lam (die muise!)

1. Voorverhit die oond tot 180°C/350°F/gasmerk 4.
 2. Meng die maalvleis en ui in 'n bak. Voeg die sout en za'atar by. Meng dit baie goed met albei hande vir minstens 2 minute.
 3. Gebruik nat hande en verdeel die mengsel in vier gelyke balletjies.
- 



WAT JY MOET DOEN

Vir die lam (die muis!)

4. Plaas die vleisballetjies op 'n bakplaat (of 'n braaipan uitgevoer met bakpapier) en sit eenkant.





VIR DIE RYS (EN OM JOU MUISE KLAAR TE MAAK)

4. Kook die ui in die botter op 'n baie lae hitte met die deksel op totdat dit sag is, maar nie verkleur nie.
5. Was die rys in die sif onder koue lopende water totdat die afloopwater helder lyk. Laat dit vir 'n paar minute dreineer.



VIR DIE RYS (EN OM JOU MUISE KLAAR TE MAAK)

3. Terwyl die rys dreineer, voeg die knoffel en borrie by die ui. Roer goed en soteer vir ongeveer 'n minuut. Voeg dan die rys en die koue water (of bouillon) by.



VIR DIE RYS (EN OM JOU MUISE KLAAR TE MAAK)

4. Sit die deksel op die souspan en draai die hitte tot hoog. Dit is baie belangrik om nie die deksel af te haal terwyl die rys kook nie. Na ongeveer 'n minuut sal jy sien hoe stoom uit die rys kom. Op hierdie punt, draai die hitte af na die laagste moontlike instelling en laat dit vir 10 minute kook.





VIR DIE RYS (EN OM JOU MUISE KLAAR TE MAAK)

5. Ná die 10 minute, haal die rys van die hitte af en laat dit vir 15 minute staan (hou die deksel steeds op).
6. Bak die lam-muise vir 15 minute in die oond, haal dit dan uit en laat dit vir 5 minute afkoel.
7. Terwyl die muise kook, roer die pistasieneute en pietersielie by die rys in, saam met die sout.

