

## Zwarte rijst met rode saus en gamba's

Een heerlijk zomers gerecht dat er ook nog een hele bijzondere look heeft door de zwarte rijst van Sivaris.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Visgerecht
Aantal personen:	3
Bereidingstijd:	150 minuten

---

Een heerlijk zomers gerecht dat er ook nog een hele bijzondere look heeft door de zwarte rijst van Sivaris.

Bereidwijze

1. Laat de rijst twee uur voor je gaat beginnen met koken wellen in ruim water
2. Pel de garnalen tot aan de staart en haal het darmkanaal er uit
3. Marineer de garnalen in 150 gram wodkaaus en laat dit rusten in de koelkast terwijl je de rest bereid
4. Verwarm de oven voor op 200 graden
5. Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking en bewaar een beetje kookvocht voor later
6. Was en halveer de cherrytomaten en leg ze met de snijkant naar boven
7. Snijd de knolof in dunne plakjes en verdeel ze over de ovenschaal. Besprenkel met de Betis olijfolie en breng verder op smaak met Falksalt en gemalen peper.
8. Zet de ovenschaal in de oven voor 20 minuten
9. Snipper een uitje en fruit de uitjes op middelhoog vuur voor ongeveer drie minuten
10. Voeg de gemarineerde garnalen toe samen met de overige saus en het kookvocht. Bak dit voor ongeveer 2 minuten
11. Serveer de rijst en de saus apart.

Ingrediënten

- 300 gram gamba's
- 200 gram Black Rijst Sivaris
- 250 gram Classic Vodka Sauce
- 250 gram cherry tomaten
- 1 à 2 knoflooktenen
- 1 grote witte ui
- Betis bakolijfolie (groen)
- Falksalt naturel

accessoires

- Ovenschaal