**Griekse tomatenrijst met feta en citroen (pilafi)**

Nodig voor 4 personen:

300 gram rijst

1 courgette

1 zoete rode puntpaprika

1 middelgrote ui

2 tenen knoflook

1 citroen

150 gram doperwten (ik gebruik altijd doperwtjes uit de diepvries)

150 gram feta of zachte geitenkaas

500 gram tomatenblokjes

Een scheutje droge witte wijn (kun je weglaten als er kinderen mee-eten)

350 ml (sterke) kippen- of groentebouillon (ik gebruikte een heel bouillonblokje)

Een paar takjes peterselie

Een scheutje olie om in te bakken

Peper

zout

Bereiding:

Versnipper de ui en pers de tenen knoflook. Snijd de courgette en de paprika in blokjes. Verhit een beetje olie in een hapjes- of koekenpan. Doe de ui en de knoflook bij de olie en fruit tot het glazig ziet. Voeg de courgette, de doperwten en de paprika toe en laat een paar minuten meebakken. Bestrooi de inhoud van de pan met peper en zout. Giet de rijst in de pan. Roer alles door elkaar. Blus de rijst af met een scheut witte wijn. Zet het vuur laag. Voeg de tomatenblokjes en de kippenbouillon toe. Schrik niet van de grote hoeveelheid vocht. De rijst neemt het grootste gedeelte van het vocht op. Laat de tomatenrijst pruttelen tot het vocht is opgenomen en de rijst gaar is. Roer af en toe even door. Proef goed of de tomatenrijst op smaak is en maak af met peper, zout en het sap van een citroen. Verkruimel de feta en hak de peterselie fijn. Bestrooi de Griekse tomatenrijst met feta en peterselie. Maak af met een beetje peper uit de molen.