# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Moksie alesie van rijst met kerrie en vlees**

Nodig:

500 gram rijst

250 gram vleesresten (runder-, geiten- of schapenvlees)

¾ liter water

1 dl. olie

gemalen zwarte peper

1 ui of 4 sjalotjes (gesnipperd)

1 teentje knoflook (fijngestampt)

kerrie of masala naar smaak

1 tomaat of 1 eetlepel tomatenpuree

zout of 2 bouillonblokjes

1 halfrijpe madam jeanettepeper

Bereiding:

De olie heet laten worden. Hierin het vlees, ui en knoflook bakken. Daarna kerrie of masala, tomaat of tomatenpuree erbij doen en meebakken. Het water toevoegen. Als het water kookt, de rijst erbij doen en omscheppen. De hele peper bovenop leggen. Bestrooien zwarte peper. Het deksel terugplaatsen op de pan. De rijst zachtjes gaar koken. Pas na 20 min. voorzichtig omscheppen. Na 45 minuten is de rijst gaar.