

# Spanakorizo is Griekse rijst met spinazie en dille

**Spanakorizo** is rijst met spinazie en dille; een typisch Grieks gerecht dat wordt gegeten tijdens de vastenperiode. Nu is inmiddels deze periode voorbij (vorige week was het Grieks Pasen), maar wat mij betreft is dit een gerecht dat het gehele jaar op de eettafel past. Wij eten dit niet altijd warm, ook lauwwarm/koud in de zomermaanden is het een perfect bijgerecht. En ben je niet aan het vasten, neem dan een lekkere [bifteki](#) of [kipsouvlaki](#) erbij.

Voor 2 personen

Bereidingstijd < 20 minuten

## Ingrediënten

- 250 gram (ongeveer) spinazie
- 80 gram rijst
- 2-3 eetlepels verse dille
- 4 stengels bosui
- 2 eetlepels olijfolie
- Sap van 1 citroen
- 160 ml water
- Peper en zout naar behoefte
- 2 eetlepels geroosterde pijnboompitten

# Bereiding spanakorizo

1. Verwarm de olijfolie in een wok (of pan met dikke bodem).
2. Zet het vuur halfhoog en voeg de spinazie en de gesneden bosui toe.
3. Blijf goed omscheppen totdat de spinazie gaat slinken.
4. Voeg na ongeveer 2 minuten de rijst, dille en water toe.
5. Zet het vuur laag en laat de rijst gaar worden.
6. Voeg als laatste wat peper/zout en het citroensap toe.
7. Als finishing touch de geroosterde pijnboompitten bovenop.

Als je ziet dat de rijst te droog wordt, voeg dan wat extra water toe.