

## **Broccoli salade met kruidige rijst**

1 grote broccoli  
2 limoenen  
1 eetlepel honing  
1 eetlepel pindakaas  
1 eetlepel sojasaus  
1 eetlepel zonnebloemolie  
400 gram zilvervliesrijst  
2 eetlepels kerriepoeder  
1 handje rozijnen  
1 handje cashewnootjes  
peper en zout

Snij de roosjes van de broccoli en kook ze in water met wat zout, in ongeveer 4 minuten beetgaar. Giet de broccoli af en spoel kort met koud water, hierdoor blijft de broccoli mooi groen.

Pers het sap uit de limoenen en meng met de honing, pindakaas, sojasaus en zonnebloemolie.

Meng deze saus door de lauwwarme broccoli.

Breng een pan met ruim water aan de kook en voeg zout en kerriepoeder toe. Doe de rijst in de pan en laat 15 minuutjes zachtjes koken. Rooster intussen de cashewnootjes in een droge pan, tot ze een beetje gekleurd zijn en geurig ruiken.

Voeg de rozijnen aan de rijst toe en kook 2 minuutjes mee.

Giet de rijst af, laat goed uitlekken en voeg vervolgens de cashewnootjes toe.

Serveer de broccoli met de rijst.