

April 2016

---

## Sayadiyah

*Syrisch-Libanese visschotel*



### Ingrediënten: (12 personen)

- 600 g droogkokende rijst
- 1,5 kg gefileerde witvis
- olijfolie
- 2 citroenen, in schijfjes gesneden
- 5 kleine uien, gesnipperd
- 2 el gemalen komijn
- 2 el fijngehakte munt
- 2 el fijngehakte peterselie
- 1 tl allspice
- 2 laurierblaadjes
- 6 safraandraadjes
- 100 g pijnboompitten
- 50 g rozijnen
- Peper en zout

### Bereiding

Kook de rijst met de saffraan in 12-15 minuten gaar;

Snijd de vis in stukken;

Doe de vis in een pan met het laurierblad, schijfjes citroen, zout en peper en giet er zoveel water op dat alles onderstaat;

Laat de vis ca. 15 minuten tegen de kook aan pocheren;

Fruit in een andere pan de ui in de hete olie;

Voeg de rozijnen, pijnboompitten, komijn, all-spice, zout en peper erdoor en laat 2 minuten samen stoven;

Doe de rijst met de vis en het uienmengsel samen in een kom en meng samen met de munt en peterselie;

Schep alles in een ovenschaal, dek hem af en zet hem ca. 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C.