

Λεμονάτο ρεβιθόρουζο, το πιο γρήγορο και θρεπτικό μεσημεριανό

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 15 λεπτά

Υλικά για το ρεβιθόρουζο:

- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- 1 κ.γλ. κύμινο
- ½ κ.γλ. ξερό κόλιανδρο, σκόνη
- 220 γρ. ρύζι Basmati ή Jasmin
- [1 κονσέρβα Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό \(400 γρ.\)](#)
- 500 ml νερό
- 1 φύλλο δάφνης
- ξύσμα & χυμό από 1 λεμόνι
- 1 κ.σ. ταχίνι
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

- ½ κρεμμύδι
- ¼ κ.λ. καυτερή πάπρικα ή πιπέρι καγιέν ή σκόνη τσίλι
- αλάτι
- ¼ ματσάκι φρέσκο κόλιανδρο (ή μαϊντανό)
- 1 λεμόνι, κομμένο σε τέταρτα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1) Ετοιμάζουμε το κρεμμύδι για το σερβίρισμα χοντροκόβοντάς το και πασπαλίζοντάς το με λίγο αλάτι και καυτερή πάπρικα. Ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη όσο ετοιμάζουμε το ρεβιθόρουζο.

2) Ζεσταίνουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο σε κατσαρόλα και σοτάρουμε το κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια, για 4-5 λεπτά σε μέτρια φωτιά μέχρι να μαλακώσουν.

3) Προσθέτουμε στην κατσαρόλα το σκόρδο, το κύμινο και το κόλιανδρο και σοτάρουμε για 30". Συνεχίζουμε με το ρύζι, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σοτάρουμε για άλλα 30".

4) Προσθέτουμε το νερό και το φύλλο δάφνης, χαμηλώνουμε τη φωτιά και καλύπτουμε με καπάκι. Αφήνουμε το ρύζι να μαγειρευτεί για περίπου 8 λεπτά, ανοίγοντας 1-2 φορές το καπάκι για να φύγουν οι πολλοί ατμοί και να μην αφρίσει.

5) Παράλληλα στραγγίζουμε τα [Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΔΙΑ σε νερό](#), κρατώντας το νερό για χρήση σε άλλες συνταγές. Ανοίγουμε το καπάκι, προσθέτουμε τα ρεβίθια στην κατσαρόλα μαζί με το ξύσμα λεμονιού, ανακατεύουμε απαλά, ξανακλείνουμε και αφήνουμε το ρύζι να μαγειρευτεί για άλλα 3-5 λεπτά.

6) Προς το τέλος, όταν το ρύζι έχει απορροφήσει τα περισσότερα υγρά αποσύρουμε από τη φωτιά, βγάζουμε το φύλλο δάφνης και αφήνουμε στην άκρη με το καπάκι κλειστό.

7) Ανακατεύουμε με πιρούνι τον χυμό λεμονιού με το ταχίνι να ομογενοποιηθούν και περιχύνουμε με το ταχινόλεμονο το ρύζι, ανακατεύοντας απαλά.

8) Σερβίρουμε το ρύζι με λίγο από το μαριναρισμένο κρεμμύδι, ψιλοκομμένα φύλλα φρέσκου κόλιανδρου και λεμόνι κομμένο σε τέταρτα.