

New age λαχανόρυζο με καμένα λάχανα

Μερίδες: 6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 45 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 10 λεπτά

Υλικά:

- ½ λευκό λάχανο (περίπου 1 κιλό καθαρισμένο)
- ½ μωβ λάχανο (περίπου ½ κιλό καθαρισμένο)
- 1 κ.σ. καπνιστή πάπρικα
- ¼ κ.γλ. καυτερή πάπρικα
- ½ κ.γλ. κουρκουμά
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, κομμένα σε φέτες
- 1 πράσο, σε λεπτές φέτες
- 1 καρότο, σε λεπτές φέτες
- 200 γρ. ρύζι γλασέ
- 1 λίτρο ζωμό λαχανικών ή νερό
- ξύσμα & χυμό από 2 λεμόνια
- ½ ματσάκι άνηθο ψιλοκομμένο
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Χοντροκόβουμε τα δύο λάχανα, τα αραδιάζουμε σε δύο ταψιά φούρνου με λαδόκολλα, τα ραντίζουμε σε κάθε ταψί με 3 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε, μοιράζουμε την καπνιστή πάπρικα, την καυτερή πάπρικα και τον κουρκουμά και στα δύο ταψιά και ανακατεύουμε πολύ καλά. Ψήνουμε για 35 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 220°C ανακατεύοντας τα λάχανα στην μέση του ψησίματος. Θέλουμε τα λάχανα να μαλακώσουν και να πάρουν χρώμα.

2) Σε πλατιά κατσαρόλα ζεσταίνουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο. Σοτάρουμε το κρεμμύδι, το φρέσκο κρεμμύδι και το πράσο για 4-5 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτουμε το καρότο και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά ακόμα. Προσθέτουμε το ρύζι, αλατοπιπερώνουμε, σοτάρουμε για ένα λεπτό και ρίχνουμε τον ζωμό λαχανικών. Χαμηλώνουμε την φωτιά καλύπτουμε με καπάκι και αφήνουμε το φαγητό να σιγομαγειρευτεί για 10 λεπτά.

3) Προσθέτουμε στην κατσαρόλα το λάχανο και μαγειρεύουμε με κλειστό καπάκι για 10 λεπτά ακόμα. Εάν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο ακόμα νερό.

4) Όσο είναι ακόμα ζουμερό, αποσύρουμε από την φωτιά. Δοκιμάζουμε και προσθέτουμε αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, λίγο ωμό ελαιόλαδο, το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού. Ανακατεύουμε και αφήνουμε το φαγητό να σταθεί με κλειστό καπάκι για 10 λεπτά.