

Ρυζοσαλάτα με ψητά λαχανικά & vinaigrette

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50-5 λεπτά

Φυλάσσουμε τη ρυζοσαλάτα καλυμμένη στο ψυγείο για 1-2 μέρες.

Υλικά για τη vinaigrette :

½ κ.σ. κάπαρη

1 μικρή σκελίδα σκόρδο

1 κ.σ. χυμό λεμονιού ή μηλόξυδο

1 ½ κ.σ. ταχίνι

2 κ.σ. φυτικό γιαούρτι, χωρίς ζάχαρη ή άλλο γιαούρτι της επιλογής μας

20 ml νερό

ελαιόλαδο

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά:

[200 γρ. Ρύζι Μπόνετ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#)

1 μελιτζάνα, κομμένη σε κυβάκια

½ πορτοκαλί πιπεριά, κομμένη σε κυβάκια

1 κόκκινη πιπεριά, κομμένη σε κυβάκια

1 κολοκύθι, κομμένο σε κυβάκια

1 κ.λ. θυμάρι, ξερό

1 κ.λ. ρίγανη, ξερή

½ κ.γλ. σκόρδο, σκόνη

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

½ ματσάκι κόλιανδρο ή μαιντανό, μόνο τα φύλλα, χοντροκομμένα

ξύσμα από 1 λεμόνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Βάζουμε σε ένα ταψί φούρνου όλα τα λαχανικά, περιχύνουμε με 4 κ.σ. ελαιόλαδο, το θυμάρι, τη ρίγανη, τη σκόνη σκόρδο, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε πολύ καλά. Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C στις αντιστάσεις για 40 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρώμα και να μαλακώσουν.

Βγάζουμε το ταψί απο τον φούρνο και αφήνουμε στην άκρη να έρθουν σε θερμοκρασία δωματίου.

- 2) Σε ένα μούλι βάζουμε την κάπαρη, το σκόρδο, τον χυμό λεμονιού, το ταχίνι, γιαούρτι, 4 κ.σ. ελαιόλαδο, το νερό και πολτοποιούμε μέχρι να ομογενοποιηθούν. Μεταφέρουμε σε μπολ, ρίχνουμε το γιαούρτι και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί. Καλύπτουμε και αφήνουμε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.
- 3) Σε ένα κατσαρόλακι βάζουμε το [Ρύζι Μπόνετ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#), περιχύνουμε με 400 ml νερό, αλατίζουμε και αφήνουμε να πάρει βράση. Μόλις αρχίζει να βράζει χαμηλώνουμε πολύ τη φωτιά και αφήνουμε με κλειστό καπάκι, να σιγοβράσει για 15-20 λεπτά, όσο βράζει δεν ανακατεύουμε. Αποσύρουμε από τη φωτιά καλύπτουμε με μία καθαρή πετσέτα και αφήνουμε για 5-10 λεπτά, να απορροφήσει την υγρασία. Αφρατεύουμε με ένα πιρούνι και αφήνουμε στην άκρη, να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.
- 4) Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε, το [Ρύζι Μπόνετ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#), τα ψητά λαχανικά, το dressing και ανακατεύουμε πολύ καλά μέχρι να καλυφθούν ομοιόμορφα απο το dressing και να αναμειχθούν καλά.
- 5) Σερβίρουμε με φύλλα κόλιανδρου και ξύσμα λεμονιού.