



Εύκολο τηγανητό ρύζι με κάρυ

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5-10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 30 λεπτά

Φυλάμε το μαγειρεμένο ρύζι καλυμμένο στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά:

1 κ.σ. σκόνη κάρυ

[300 γρ. Ρύζι Μπόνετ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#)

600 ml ζωμός λαχανικών ή νερό

1 κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες

2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα

½ κ.γλ. καπνιστή πάπρικα

¼ κ.γλ. κουρκουμά

2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες

200 γρ. μιξ κατεψυγμένων λαχανικών της προτίμησής μας

χυμό & ξύσμα από 1 λάιμ ή ½ λεμόνι

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ελαιόλαδο

Υλικά για το σερβίρισμα:

φρέσκος κόλιανδρος, μόνο τα φύλλα

σουσάμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Βάζουμε σε ένα μικρό κατσαρολάκι 2 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε το κάρυ και το **[300 γρ. Ρύζι Μπόνετ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#)**, αλατίζουμε και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά. Περιχύνουμε με τον ζωμό και αφήνουμε να πάρει βράση. Μόλις βράσει, χαμηλώνουμε τη φωτιά, μισοκλείνουμε το καπάκι και αφήνουμε να βράσει για 10-15 λεπτά μέχρι να απορροφήσει όλο του το νερό.
- 2) Σε ένα τηγάνι ή πλατιά κατσαρόλα βάζουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε το κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια και σοτάρουμε για 6-8 λεπτά. Προσθέτουμε τα μπαχαρικά και το σκόρδο και σοτάρουμε για ακόμη 1-2 λεπτά.
- 3) Τέλος ρίχνουμε τα λαχανικά και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά.



- 4) Βάζουμε το βρασμένο [Ρύζι Μπόνετ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#), προσθέτουμε το χυμό και το ξύσμα λάιμ και ανακατεύουμε απαλά. Ρίχνουμε το ξύσμα από το λάιμ, ανακατεύουμε και αποσύρουμε από τη φωτιά.
- 5) Σερβίρουμε με λίγο κόλιανδρο και σουσάμι.