



## Λεμονάτο λαχανόρυζο με ταχίни

**Μερίδες:** 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5-10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 40-45 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** 5 λεπτά

Φυλάσσουμε το λαχανόρυζο καλυμμένο στο ψυγείο για 2 μέρες.

### Υλικά:

1 κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες

3 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα

2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες

### 1 συσκευασία Σαλάτα Λάχανο-Καρότο Φρεσκούλης

150 γρ. ρύζι γλασέ

800 ml ζωμό λαχανικών ή νερό, καυτό

ξύσμα από 1 λεμόνι

χυμό από 2 λεμόνια

½ κ.σ. ταχίни

5-6 κλωναράκια μαϊντανό, ψιλοκομμένο

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά σερβιρίσματος:

ελαιόλαδο

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε μεγάλη κατσαρόλα ρίχνουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο και αφήνουμε να κάψει. Μόλις κάψει, προσθέτουμε το ξερό και το φρέσκο κρεμμύδι και σοτάρουμε για 8-10 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για 1 λεπτό.



- 2) Ρίχνουμε τη [Σαλάτα Λάχανο-Καρότο Φρεσκούλης](#), και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά ή μέχρι να πέσουν σε όγκο. Προσθέτουμε το ρύζι σοτάρουμε για 1-2 λεπτά, αλατοπιπερώνουμε και περιχύνουμε με τον ζωμό. Αφήνουμε να σιγοβράσει με μισόκλειστο καπάκι για 25-30 λεπτά.
- 3) Προσθέτουμε το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού, το ταχίνι, τον [μαϊντανό](#) και 3 κ.σ. ελαιόλαδο, ανακατεύουμε και αφήνουμε το φαγητό να σταθεί για 5 λεπτά.
- 4) Σερβίρουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.