

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 kopje zilvervliesrijst
- 4 kopjes melk
- 200 gr. champignons
- 2 paprika's
- 100 gr. oude kaas
- zout
- paneermeel
- cakevorm

Bereiding.

Kook de rijst in de melk met het zout gaar. Snij de champignons en de paprika's in stukjes en bak ze bruin (zaadjes weggooien van de paprika). Beboter de cakevorm en maak om en om lagen rijst en kaas, champignons en paprika. Bestrooi de bovenste laag met paneermeel en laat de taart 20 min bij 180 C bakken.