

25 Σεπτεμβρίου 2023

Μαγειρίτσα με Ταχίνι και Ρίγανη

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά:

- 1 κονσέρβα μανιτάρια
- 1/2 κουταλάκι ρίγανη
- 1/2 κουταλάκι μαϊντανό
- 6 φύλλα μαρούλι
- 1/2 ματσάκι άνηθο
- 1 φλυτζάνι ρύζι
- 2 κουταλιές ταχίνι
- 1/2 κουταλάκι πιπέρι κόκκινο γλυκό
- 1 ματσάκι κρεμμυδάκια φρέσκα
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ξερό

1-2 κύβοι λαχανικών
8 φλιτζάνια νερό
1 λεμόνι

Εκτέλεση:

Βάζουμε στην χύτρα τα μανιτάρια, το ξερό κρεμμύδι κομμένο σε μεγάλες φέτες, ένα φλιτζάνι νερό, την ρίγανη, το πιπέρι και τα αφήνουμε να πάρουν μια βράση. Μετά ρίχνουμε το υπόλοιπο νερό και όταν κοχλάσει ρίχνουμε το ρύζι και όλα τα υπόλοιπα υλικά, μαζί με τους κύβους λαχανικών. Κλείνουμε την χύτρα και σε δέκα λεπτά από την ώρα που θα σηκωθεί η βαλβίδα, το φαγητό είναι έτοιμο. Ανοίγουμε την χύτρα και ρίχνουμε στο φαγητό τον άνηθο και το μαϊντανό. Χτυπάμε το ταχίνι με το λεμόνι και λίγο νερό, ώσπου να γίνει χυλός. Παίρνουμε λίγο λίγο από το χυλό και τον ρίχνουμε στη μαγειρίτσα, ανακατεύοντας για να μην κόψει. Δεν το ξαναβάζουμε στη φωτιά εκτός αν θέλουμε να το ζεστάνουμε λίγο.

Πηγή: monastiriaka.gr