



Jollof Rice (Nigeriaanse feestrijst)

Wereldberoemde West-Afrikaanse rijst in een diepe tomaat-paprikasaus met een rokerig randje. Het feestgerecht bij uitstek in Nigeria.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	50'	6	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 500 g langkorrelrijst
- 400 g tomatenblokjes (blik)
- 2 rode paprika's
- 2 uien
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 3 teentjes look
- 2 cm gember
- 1 rode peper (naar smaak)
- 1 koffielepel tijm

1 koffielepel currypoeder
2 laurierblaadjes
750 ml kippenbouillon
4 eetlepels olie
zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Pureer de tomatenblokjes met de paprika, één ui, look, gember en de rode peper tot een gladde saus.
2. Snipper de tweede ui fijn en fruit die in de olie op middelhoog vuur 5 minuten.
3. Roer de tomatenpuree erdoor en bak 2 minuten. Giet de gepureerde saus erbij en laat 15 minuten inkoken tot ze dik en donkerrood wordt.
4. Voeg tijm, curry, laurier en zout toe en roer goed.
5. Spoel de rijst en meng die door de saus zodat elke korrel bedekt is.
6. Giet de bouillon erbij, breng aan de kook, dek strak af en zet het vuur zeer laag.
7. Laat 25 tot 30 minuten stomen zonder te roeren tot de rijst gaar is en het vocht is opgenomen. Roer luchtig los met een vork en dien op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)