



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 el tomatenpuree
- 3 teentjes knoflook
- 2 cm verse gember
- 1 rode chilipeper (naar smaak)
- 1 kl gedroogde tijm

1 kl currypoeder
2 laurierblaadjes
750 ml kippenbouillon
4 el zonnebloemolie
zout naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Pureer de tomatenblokjes samen met de paprika's, één ui, de knoflook, de gember en de chilipeper tot een gladde saus met een staafmixer of blender.
- 2.** Snipper de tweede ui fijn en fruit hem in de olie op middelhoog vuur gedurende 5 minuten tot hij glazig is.
- 3.** Roer de tomatenpuree erdoor en bak 2 minuten al roerend mee.
- 4.** Voeg de gepureerde saus toe en laat die op middelhoog vuur 15 minuten inkoken tot ze dik en donkerrood is. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
- 5.** Kruid met de tijm, het currypoeder, de laurierblaadjes en zout, en roer goed door.
- 6.** Spoel de rijst onder koud water tot het water helder loopt en meng hem door de saus zodat elke korrel bedekt is.
- 7.** Giet de kippenbouillon erbij en breng het geheel aan de kook.
- 8.** Dek de pot strak af met een deksel, zet het vuur zo laag mogelijk en laat de rijst 25 tot 30 minuten stomen zonder te roeren, tot de rijst gaar is en al het vocht is opgenomen.
- 9.** Verwijder de laurierblaadjes, roer de rijst luchtig los met een vork en dien meteen op.

Tip

Voor een authentiek rokerig randje, het zogenaamde 'party jollof'-effect, laat je de rijst op het allerlaatste moment op heel hoog vuur nog 1 tot 2 minuten staan met de deksel op. De bodem mag licht aankorsten, maar mag niet verbranden. Dit geeft een typische rokerige smaak die Nigerianen zo kenmerkend vinden voor feestrijst.

Lekker met

Gegrilde kip, gefrituurde plantain of een frisse komkommersalade.

Dranktip

Een gekoeld glas hibiscuslimonade (zobo) of een licht Afrikaans gemberbier past perfect bij de kruidige tonen van dit gerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be