

Gambiaanse Jollof

Datum:	16-10-2024
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 450 g kippendij
- 3 uien
- 6 teentjes knoflook
- 3 rode pepers
- 3 cm gember
- 6 eetl. zonnebloemolie
- 1,5 theel. nootmuskaat
- 1,5 theel. komijnpoeder
- 450 g basmatirijst
- 6 grote tomaten, in blokjes
- 300 ml kokosmelk
- rasp van 1,5 limoen
- sap van 1,5 limoen
- 750 ml kippenbouillon
- 450 g sperziebonen
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Snijd de kip in kleine stukjes, snijd de uien en de knoflook fijn, haal de zaadlijsten uit de pepers en snijd deze klein en rasp de gember.

Bak de kip bruin in wat olie en voeg peper en zout toe. Neem ze met een schuimspaan uit de pan en houd apart. Fruit de uien, knoflook, pepers en de gember tot ze glazig zijn. Voeg eventueel nog wat extra olie toe. Roer de nootmuskaat en de komijn erdoor en voeg de rijst toe. Voeg kort daarna de tomatenblokjes en de limoenschil erbij. Bak enkele minuten aan op laag vuur. Roer de kokosmelk, de kip en het limoensap erdoorheen. De sperziebonen mogen er ook bij. Daarna voeg je zoveel bouillon toe tot alles onder water staat. Zet het vuur laag en kook de bonen in 10 minuten beetgaar.

Neem de afgesloten pan van het vuur, laat nog ca 15 minuten staan voordat je het serveert.