Hoofdgerechten / Mexico

Arroz Rojo (Mexicaanse rode rijst)

Het onmisbare bijgerecht van Mexico: langkorrelige rijst, geroosterd in olie tot elke korrel lichtblond wordt, en vervolgens gestoofd in een gemengde tomaten-, knoflook- en uiensaus tot de korrels afzonderlijk koraalrood, luchtig en apart zijn, geparfumeerd met komijn.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 300 g Langkorrelige witte rijst
- ☐ 2 teentjes Knoflookteentjes
- ☐ 600 ml Kippen- of groentebouillon
- ☐ 1 hele wortel, geschild en in kleine blokjes gesneden
- ☐ 30 ml Plantaardige olie
- ☐ 7 g Fijn zeezout
- ☐ 3 hele pruimtomaatjes
- ☐ 0,25 hele Witte ui, kwart
- ☐ 1 hele Serrano chili
- ☐ 60 g Diepvrieserwten
- ☐ 2 g Gemalen komijn

Zo maak je het.

01 Combineer de tomaten, knoflook en uienkwart in een blender met 100 ml bouillon en mix tot een volledig gladde puree. U zou ongeveer 350 ml vloeistof moeten hebben. De rauwe puree zal helder oranjerood zijn; het zal tijdens het koken dieper worden. Zet opzij.

02 Verhit de olie in een grote pan met dikke bodem of in een Nederlandse oven op middelhoog vuur tot hij glinstert. Voeg de droge (ongespoelde) rijst in één keer toe en roer voortdurend met een houten lepel gedurende 4-6 minuten. De korrels veranderen geleidelijk van wit naar lichtblond en vervolgens naar een warme gouden kleur. Loop niet weg: roosteren zorgt ervoor dat Mexicaanse rijstkorrels gescheiden blijven in plaats van dat ze klonteren. De kamer vult zich met een nootachtig, popcornachtig aroma.

03 Voeg de wortel en serrano chili toe aan de geroosterde rijst en roer gedurende 30 seconden. Giet de tomatenpuree erbij (deze zal sissen en spetteren als hij de hete olie raakt) en roer onmiddellijk zodat alle korrels bedekt zijn. Voeg de resterende bouillon, komijn en zout toe. Breng aan de kook, roer één keer, zet het vuur laag, dek het goed af en laat het 18-20 minuten ongestoord koken.

04 Haal van het vuur. Verdeel de bevroren erwten over het oppervlak, dek ze opnieuw af en laat ze 5 minuten rusten; de resterende stoom zal de erwten ontdooien en opwarmen zonder ze tot pap te koken. Gebruik vervolgens een vork om voorzichtig vanaf de randen naar binnen te pluizen en de korrels uit elkaar te trekken. Verwijder indien gewenst de serrano chili voor het serveren. Proef naar zout.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / arroz-rojo