Bijgerechten / Jamaica

Rijst en erwten



Rijst gekookt met rode bonen in kokosmelk, met tijm en een hele Schotse muts.

Tijd 110 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 250 g Rode kidneybonen – een nacht geweekt
- ☐ 400 ml Kokosmelk
- ☐ 6 takjes tijm
- ☐ 4 teentjes knoflook
- ☐ Zout — naar wens
- ☐ 500 g Langkorrelige rijst
- ☐ 1 stuk Scotch motorkap
- ☐ 4 stuks Lente-uitjes
- ☐ 6 stuks Pimentbessen

Zo maak je het.

01 Kook de geweekte bonen in anderhalve liter water gedurende een uur, tot ze zacht zijn.

02 Voeg de kokosmelk, knoflook, lente-ui, tijm en piment toe en breng het aan de kook.

03 Spoel de rijst af tot het water helder is, doe hem in de pan en zet hem waterpas met een lepel.

04 Leg de hele Schotse bonnet erop, breng op smaak en controleer met een vinger of de vloeistof de rijst bedekt.

05 Dek af en kook twintig minuten op laag vuur, zonder het deksel één keer op te tillen.

06 Haal het van het vuur en laat het afgedekt tien minuten staan.

07 Verwijder de chilipeper en de takjes tijm, maak de rijst los met een vork en serveer.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.

Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0

Foto: File:Rice and Peas.png: Whispyhistory conversion to jpg: Hike395 / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.

Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.

recipes.dvs-services.be / rice-and-peas