



Κοκκινιστό ρύζι Jollof με κρεμμύδια & πιπεριές

Το ρύζι Jollof είναι ένα πολύ δημοφιλές πιάτο της Δυτικής Αφρικής (εδώ μπορείς να αναφέρεις ότι είμαστε στην Κυψέλη και εμπνευστήκαμε το πιάτο από τον πολυπολιτισμικό της χαρακτήρα). Γενικά είναι ένα κοκκινιστό σπυρωτό πιλάφι με ντομάτες, κρεμμύδια και πιπεριές, όλα πολτοποιημένα και μέσα σε αυτό τον πηχτό ζωμό λαχανικών, ενισχυμένο με μπαχαρικά, βράζει το ρύζι. Η δική μας εκδοχή μοιάζει περισσότερο με το Νιγηριανό ρύζι Jollof.

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 10-15 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 40-45 λεπτά

Φυλάμε το μαγειρεμένο ρύζι καλυμμένο στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά:

400 γρ. ντομάτες, τριμμένες
4 κόκκινες πιπεριές, κομμένες σε μεσαία κομμάτια
2 κρεμμύδια, κομμένα σε μεσαία κομμάτια
1 πιπεριά τσίλι, καθαρισμένη
1 ξερό κρεμμύδι, κομμένο λεπτές φέτες
3 κ.σ. ντοματοπελτέ
2 κ.γλ. σκόνη κάρυ
1 κ.γλ. θυμάρι, ξερό
2 φύλλα δάφνης
500 ml ζωμό λαχανικών ή νερό, καυτό
40 γρ. βούτυρο
[500 γρ. Ρύζι Μπόνετ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#)
αλάτι
ελαιόλαδο

Υλικά για το σερβίρισμα:

1 ντομάτα, κομμένη σε μεσαία κομμάτια
1 κρεμμύδι, κομμένο σε μεσαία κομμάτια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Βάζουμε σε επεξεργαστή τροφίμων τις τριμμένες ντομάτες, τις πιπεριές, τα 2 κρεμμύδια και την πιπεριά τσίλι και πολτοποιούμε καλά.



- 2) Παράλληλα σε μία βαθιά κατσαρόλα βάζουμε 5-6 κ.σ. ελαιόλαδο, μόλις κάψει ρίχνουμε τα λεπτοκομμένα κρεμμύδια και σοτάρουμε για 10 λεπτά.
- 3) Όταν μαλακώσουν και ελαφρώς καραμελώσουν τα κρεμμύδια προσθέτουμε τον τοματοπελτέ και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά ξύνοντας τον πάτο της κατσαρόλας. Προσθέτουμε το θυμάρι, το κάρι, τα φύλλα δάφνης και σοτάρουμε για ακόμη 1-2 λεπτά. Τέλος προσθέτουμε το πολτοποιημένο μείγμα με τα κρεμμύδια και τις πιπεριές, ανακατεύουμε και αφήνουμε να σιγοβράσει για 10-12 λεπτά.
- 4) Όταν χάσει τα πολλά υγρά του, προσθέτουμε τον ζωμό, αλατοπιπερώνουμε και μόλις πάρει βράση προσθέτουμε το [Ρύζι Μπόνετ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#) και το βούτυρο και ανακατεύουμε.
- 5) Χαμηλώνουμε τη φωτιά, καλύπτουμε την κατσαρόλα με μια λαδόκολλα και το καπάκι και αφήνουμε να βράσει για 15 λεπτά σε χαμηλή φωτιά. Ανακατεύουμε καλύπτουμε την κατσαρόλα με μια πετσέτα χαμηλώνουμε πολύ τη φωτιά και συνεχίζουμε το βράσιμο για ακόμη 10-15 λεπτά.
- 6) Αφρατεύουμε το ρύζι και σερβίρουμε με λίγη φρέσκια ντομάτα και κρεμμύδι.