

Jollof Rice

Nigeriansk risret med kylling

Oluyemisi Ogungbade, sosu-assistent, Vojens

Olu har fire børn og 2 børnebørn og har været i Danmark i 25 år. Hun elsker at lave mad. Jollof betyder "én gryde" og retten er en slags nationalret i Nigeria, men kendes fra mange vestafrikanske lande. Retten bruges gerne ved fester som en del af en stor buffet og kan også laves med andre slags kød.

Ingredienser (6 personer)

1 kylling

500 g ris

750 ml bouillon (helst kyllingefond)

2 store løg

2-3 fed hvidløg

250 g tomatpuré

1 dåse hakkede tomater

2 tsk. chilipulver

2 tsk. gurkemeje

2 spsk. salt

Tip

I stedet for en hel kylling kan anvendes 800 g lårstykker.

Tilberedning (70 min.)

1. Parter kyllingen og kog i lidt vand tilsat salt i 20 minutter.
2. Friter stykkerne i rigeligt olie til de er sprøde.
3. Imens sautes de grofthakkede løg i 3-4 minutter.
4. Tilsæt finthakkede hvidløg og svits i yderligere 2 minutter.
5. Tilsæt ukogt ris og varm det hele igennem i 1-2 minutter. Rør tomatpuré og hakkede tomater i og lad koge i et par minutter.
6. Hæld kyllingen og bouillon sammen med risblandingen, bring i kog og skru ned for varmen og lad simre under låg i ca. 25 minutter.
7. Sluk for varmen og lad hvile i 10 minutter før servering.