**Nigériai Jollof rizs**



**Hozzávalók** 8 főre

* 4 kaliforniai paprika
* 10 db paradicsom
* 4 db vöröshagyma /vagy lila
* 1 db chili paprika / őrölt fekete vagy cayanne borssal ízesíthetjük
* 1 csésze [napraforgóolaj](https://tidd.ly/3MQkE1F)
* 4 evőkanál paradicsompüré
* 1 teáskanál [enyhe curry por](https://amzn.to/3OibJaF)
* 1 tk szárított kakukkfű
* 4 közepes babérlevél
* 2 csésze erőleves alaplé
* 4 kocka erőleves kocka
* 4 csésze arany basmati rizs vagy bármilyen hosszúszemű előfőzött rizs

**Elkészítés:**

1. Mosd át a rizst hidegvízzel, amíg a víz tiszta nem lesz.
2. Vágj egy hagymát négyre, és tedd a turmixgépbe. Adj hozzá három paradicsomot, piros kaliforniai paprikát és chili paprikát (ez ha nincs – kihagyható) majd adj hozzá fél csésze vizet és turmixold le. Tedd félre.
3. Aprítsd fel a maradék hagymát. Szeleteld vékonyan a maradék paradicsomot.
4. Melegítsd az olajat egy serpenyőben közepes hőségen, majd öntsd bele a felvágott hagymát. Pirítsd, amíg a hagyma el kezd barnulni.
5. Tedd a serpenyőbe a turmixolt paprikakeveréket, a curryport, a kakukkfüvet, az erőleves kockákat és babérleveleket – főzd 20 percig, ügyelve arra, hogy néha keverd meg. Ezután add hozzá a paradicsompasztát és a többi szeletelt paradicsomot. Csökkentsd a hőt, és hagyd a párolódni, amíg a nedvesség jelentősen csökken.
6. Állítsd vissza a hőt közepesre. Add hozzá a mosott rizst és az alaplevet, majd t csésze erőlevet, és kóstold meg a sósságát. Hagyd a rizst forrni, majd kicsit csökkentsd a hőt. Nézd meg a rizst 15 perc után, Ha még van folyadék a rizs tetején, tedd vissza a fedőt. Ellenőrizd újra 5 perc után, és ismételd, amíg a folyadék nagy része fel nem szívódik.
7. Keverd át a fakanállal, és csökkentsd a hőt a legalacsonyabb szintre, hogy a rizsben maradt szósz felszívódjon. Folytasd az ellenőrzést, és keverd 5 percenként, amíg az összes folyadék fel nem szívódik.
8. Keverd át egy fakanállal, és pár percig takard le tálalás előtt.

Rövid video az elkészítésről:

<https://www.youtube.com/watch?v=Ce494J7xlaw>