**Jollof rizs**

**Hozzávalók:**

**A szószhoz:**

* 3 piros kaliforniai paprika
* 3 paradicsom
* 1 hagyma
* csípőspaprika ízlés szerint
* ½ dl víz

**A rizshez**:

* olaj
* 1 hagyma, felkockázva
* 5 ek paradicsomsűrítmény
* 4 cikk fokhagyma
* 1 ek reszelt gyömbér
* 2 babérlevél
* 1 ek kakukkfű
* 1 ek curry
* 1 tk só
* bors
* 3 húsleveskocka
* 370 g hosszú szemű rizs, megmosva
* ½ l csirke alaplé

**Elkészítés:**

A szószhoz összeturmixolom a paprikát, paradicsomot, hagymást és csípőspaprikát a vízzel.

Nagyobb serpenyőben / vaslábosban olajat melegítek, és üvegesre párolom a felkockázott hagymát. Hozzáadom a paradicsomsűrítményt, és jól összeforralom. Belekavarom az áttört fokhagymát, a gyömbért és a babérleveleket, és 2 percig főzöm. Hozzáadom a korábban elkészített szószt, és 10-15 percig főzöm (amíg besűrűsödik). Kakukkfűvel, curryvel, sóval és borssal fűszerezem, és hozzáadom a leveskockákat is. 2-5 percig főzöm.

Hozzáadom a többször átmosott rizset, és jól összekeverem. Beleöntöm a csirke alaplevet, lefedem, és nagy lángon felforralom. Amikor felforrt, alacsonyra állítom a tüzet és kb. 30 percig párolom az ételt, kavargatás nélkül.

Sült főzőbanánnal, csirkével vagy salátával tálalom.

**Videó**: <https://www.youtube.com/watch?v=MrwBvPT7EGA&t=128s>