**Rijst met Tomaten**

Risi mé Domátes

Een andere methode om rijst te koken is, eerst bakken tot het glazig is. Voor de smaak worden ui en tomaten meegebakken.

**Ingrediënten:**

2 kopjes langkorrelige rijst,

1 grote ui

1 teen knoflook

2 tomaten

4-5 el boter

1 el tomatenpuree

zout

peper

suiker

3 kopjes kippenbouillon

Bereidingstijd: 40 minuten

Rusttijd: 10 minuten

**Bereidingswijze:**

Rijst een paar maal wassen tot het water helder blijft. Ui en knoflook

pellen en snipperen. Tomaten insnijden, in kokend water leggen, ontdoen

van steelaanzet, ontvellen, ontpitten en in kleine stukjes snijden.

Boter smelten en ui glazig bakken. Tomatenpuree met wat water losroeren en met de tomaten bij de ui voegen. Op smaak brengen met zout, peper en mespunt suiker. In een gesloten pan 10 minuten laten stoven.

Kippenbouillon verhitten en toevoegen. Weer aan de kook laten komen en de rijst toevoegen. Eénmaal doorroeren en dan op matig vuur laten koken.

Pan van het vuur nemen, een doek om het deksel binden en weer op pan

leggen. Rijst ruim 10 minuten laten wellen alvorens te serveren.