



Hoofdgerechten

Albondigas met Spaanse rijst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram tomaten (gehakte, uit blik)
600 gram gehakt (gemengd)
650 milliliters kippenbouillon
1 theelepel cayennepeper
300 gram rijst (witte)
handvol koriander
1 ui (gesnipperd)
1 rode paprika
100 gram feta
2 lookteentjes
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de rode paprika in blokjes. Bak de rijst met de helft van de ui, 1 geperst lookteentje en de paprika even aan in olijfolie. Voeg de kippenbouillon, cayennepeper en de tomatenblokjes toe. Laat 20 minuten zachtjes pruttelen tot al het vocht is opgenomen. Roer regelmatig. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout.

Meng ondertussen de resterende ui en de look onder het gehakt. Hak de helft van de koriander fijn en meng eveneens onder het gehakt. Kruid met peper en zout. Vorm met vochtige handen balletjes van het gehakt.

Bak de balletjes rondom bruin en gaar in wat olijfolie. Schep de rijst in borden en verdeel er de balletjes over. Verkruiemel er de feta over en werk af met de resterende koriander.

Tip: De albondigas werken ook als tapas.

