



Ingrediënten (4 personen)

Extra:

- een paar takjes oregano voor de garnering

Bereiden

Breng één liter water aan de kook en los de bouillonblokjes en de tomatenpuree in het water op. Maak de tomatenbouillon op smaak met de teentjes knoflook, een paar druppels tabasco, de grote theelepels marjolein en de oregano. Strooi de afgewogen rijst (Surinaamse langkorrel) in de bouillon en breng het geheel opnieuw aan de kook. Laat de rijst koken tot deze door en door gaar is. De tomatenrijst mag best een beetje gaar en zacht zijn, dat is zeker wel zachter dan beetgaar. Als rijst gaar is, is als het goed is ook alle water opgenomen. Soms moet je wel eens aan het einde nog een water erbij doen, omdat de tomatenrijst lekker smeuïg hoort te zijn. Proef de rijst en voeg waarnodig nog wat zout of tabasco toe. Daarna het vuur uit zetten en roer dan een fikse scheut Griekse olijfolie door de rijst.

