

Kerrierijst met cornedbeef

Info: Dit gerecht is een oorspronkelijk scheepsgerecht dat tussen de 2 wereldoorlogen op veel Nederlandse vrachtvaarders werd opgediend. Het was voor de zeelieden "voor de mast" en dat hield destijds in dat er voor de kapitein en de hogeren in rang een andere maaltijd werd opgediend.

Ingrediënten voor 4 pers

3 eetl. olie
2 grote uien, ragfijn gesnipperd
1 teentje knoflook, ragfijn gehakt
1 eetl. scherpe kerrievoeder
250 gr. rijst (origineel was dit Amerikaanse langgraanrijst.
Niet voorbewerkt, zoals parboiled)
1 rundvlees bouillon blokje
300 gr. Cornedbeef, verkruimeld
2 eetlepels fijngehakte peterselie
1 bl. (200 gr) doperwtjes

Bereiding

- Verhit de olie en fruit de uien zo lang tot ze beginnen te kleuren,
- Schep de knoflook erdoor en voeg na 1 min de kerrie erdoor en roer alles krachtig dooreen,
- Voeg daarna de rijst toe en laat alles onder voortdurend omscheppen, 2 à 3 minuten zachtjes bakken,
- Schenk er een 1/2 liter kokend water bij en voeg het bouillon tablet toe,
- Blijf zolang roeren tot alles aan de kook is gekomen leg het deksel op de pan en temper het vuur,
- Laat de rijst in ca. 25 min zachtjes gaar worden,
- Roer de cornedbeef-kruimels en de peterselie er en de doperwtjes met een grote (vlees)vork door elkaar,
- Laat alles goed doorwarmen en daarna afkoelen en in porties verdelen.

Bewaarconditie: Zip-Lockzakjes

