Jamaican Rice & Peas





Live like you mean it

Ingrediënten:

- 400g Tilda grand sella extra long basmati
- 500ml kokosmelk
- 1 habaneropeper (heel)
- 20g gedroogde tijm
- 15g gemalen piment
- 2 laurierblaadjes
- 100g ui, fijngesnipperd
- 200g roomboter
- 200g rode kidneybonen
- 2 eetlepels sojasaus
- Zout en peper, naar smaak
- 1–2 teentjes knoflook, fijngehakt

Bereidingswijze:

1. Verhit de roomboter en fruit de ui, knoflook, tijm, gemalen piment en laurierblaadjes kort aan.
2. Voeg de basmatirijst toe en bak deze mee totdat de rijst goed is bedekt met de kruiden.
3. Schenk de kokosmelk erbij en leg de hele habaneropeper in de pan.
4. Voeg de rode kidneybonen toe voordat de kokosmelk volledig is ingekookt.
5. Wanneer de kokosmelk grotendeels is opgenomen door de rijst, voeg je de sojasaus toe en doe je de deksel op de pan.
6. Laat de rijst op laag vuur gaar koken tot al het vocht is opgenomen.

Ingredients:

- 400g Tilda grand sella extra long basmati
- 500ml coconut milk
- 1 whole habanero pepper
- 20g dried thyme
- 15g ground allspice
- 2 bay leaves
- 1–2 garlic cloves, minced
- 100g onion, finely diced
- 200g butter
- 200g red kidney beans
- 2 tbsp soy sauce
- Salt and black pepper, to taste

Method:

1. Melt the butter in a pan and gently sauté the onion, garlic, dried thyme, ground allspice, and bay leaves until fragrant.
2. Add the basmati rice and cook for a few minutes, stirring, until the rice is evenly coated with the spices.
3. Pour in the coconut milk and add the whole habanero pepper.
4. Add the red kidney beans before the coconut milk has fully reduced.
5. Once most of the coconut milk has been absorbed, stir in the soy sauce and cover the pan with a lid.
6. Cook over low heat until the rice is tender and all the liquid has been absorbed. Season with salt and black pepper to taste.