



Rijstzakken van 50 kg zijn hard nodig in Guinée

Recept: Guineese gevulde papaja (voor 1 persoon)

Ingrediënten:

- 1 grote papaja
- 1 kopje gekookte basmati rijst
- 1 kopje mais
- 1/2 kopje doperwten uit pot of blik
- 1/2 kopje geraspte (winter)wortelen
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 1/2 kopje versgesneden koriander
- 1/4 kopje versgesneden selderij
- 1/4 kopje geroosterde stukjes amandel
- 1/4 theelepel (gemalen) anijs
- 1/2 theelepel zout
- olijfolie

Benodigdheden:

- Scherp mes
- Meloenbolletjes-lepel
- Wok
- Snijplank

Stap 1:

Was de papaja en snijd deze in de lengte doormidden. Schraap alle pitjes uit de papaja met een scherp mes. Schep met de meloenbolletjes-lepel ronde balletjes papajavlees eruit. Zorg dat je de schil heel laat. Leg de twee lege schillen van de papaja weg. Deze wordt straks gevuld met de hartige rijst.

Stap 2:

Rasp de (winter)wortelen en kook dit kort even voor. Laat de geraspte (winter)wortelen afkoelen. Laat de doperwten uitlekken.

Stap 3:

Kook de basmatirijst, zoals beschreven op de verpakking.

Stap 4:

Snijd de ui fijn en doe wat olijfolie in de wok. Fruit de ui in de olijfolie tot ze glazig zijn. Voeg de selderij, anijs en zout toe. Laat dit nog 10 minuten zachtjes stoven. Voeg de gekookte rijst, koriander, afgekoelde, geraspte wortelen en doperwten toe. Laat dit nog 5 minuten rustig opwarmen op een laag vuur. Voeg als laatste de amandelen toe en roer alles goed door. Haal de wok van het vuur.



Papaja boom

Stap 5:

Vul de papaja schillen met de hartige rijst.

Stap 6:

Leg de ronde balletjes papajavlees op de rijst en serveer direct. Je eet uit de papaja-schil.

Eet smakelijk is Bon appétit in het Guinees.

