

Uit Bolivia van de website van Bori-Bori

Kruidige gehaktschotel

Ingrediënten:

300 gr rijst
500 gr half om half gehakt
300 gr maïskorrels (kookmaïs of mais uit blik)
50 gr paneermeel
3 eetlepels rozijnen
zout, zwarte peper
1 van 2 theelepels paprikapoeder
5 van 6 eetlepels maïsolie
1/2 dl rode wijn
1/2 dl bouillon

Bereiding:

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar. Doe het gehakt in een kom en vermeng het met de uitgelekte maïs, het paneer-meel en de rozijnen. Breng het geheel met zout, versgemalen peper en paprikapoeder op smaak.

Draai van dit mengsel balletjes ter grootte van een walnoot.

Verhit de olie in een grote pan en bak de balletjes snel (op hoog vuur) aan alle kanten bruin. Draai het vuur dan laag, voeg de wijn en bouillon toe en stoof nog ca 10 minuten tot de balletjes gaar zijn.

Serveer ze met de rijst.