**Pilafi oftewel: Griekse rijst met tomaten**

**Voor 8 personen**

Benodigdheden:

* 800 gram basmatirijst of risottorijst
* 750 millimeter kippen (of runder)boulillon
* 10 tomaten, fijngehakt
* 2 kleine blikjes tomatenpuree
* 4 teentjes knoflook, fijngesnipperd
* 1 grote wortel, fijngesnipperd
* 2 uien, fijngesnipperd
* 2 theelepel oregano (vers of droog)
* ½ theelepel zout
* ¾ theelepel peper

Bereidingswijze

* Snijd de tomaat, wortel, knoflook en ui
* Fruit de ui en knoflook
* Voeg de fijngehakte tomaten, tomatenpuree en fijngesnipperde wortel toe
* Laat op zacht pruttelen
* Kook de rijst in de bouillon gaar
* Giet de rijst af
* Voeg de rijst en kruiden aan het tomatenmengel toe
* Laat het geheel nog 10 minuten koken, zodat de pilafi smeuïg wordt

**Gehaktballetjes**

**Benodigdheden:**

* 750 half-om-half gehakt
* 1 ei
* 1 el bloem
* 3 tl pikante paprikapoeder
* 1 tl zout
* versgemalen peper

**Werkwijze:**

* Meng de ingrediënten door elkaar en vorm balletjes
* Bak de balletjes gaar in een pan