

## INGREDIËNTEN

250 g **Uncle Ben's®  
langkorrelrijst**

750 g **gehakt**

1 **ei**

4 el **paneermeel**

2 **runderbouillonblokjes**

2 **uien**, versnipperd

2 el **bloem**

1 blik **gepelde tomaten**,  
in blokjes

2 el **olijfolie**

peper en zout

# Rijst met balletjes in tomatensaus



- 1 Verhit de olie en fruit de helft van de uien. Voeg de rijst toe en laat de rijstkorrels al roerend glazig worden in ong. 5 min. Overgiet met 0,5 l kokend water en voeg er 1 bouillonblokje aan toe.
- 2 Zet een deksel op de pan en laat de rijst op een zacht vuurtje gaar worden.
- 3 Meng het gehakt met het paneermeel, het ei en wat peper en zout. Maak er balletjes van. Breng ruim water aan de kook met het 2<sup>de</sup> bouillonblokje en kook hier de balletjes in gedurende 5 min. Hou het kookvocht bij.
- 4 Fruit de ui in een kookpot en voeg de bloem en de tomaten toe. Doe er 25 cl van het kookvocht bij en breng aan de kook. Laat het geheel 30 min. pruttelen. Kruid met peper en zout. Voeg de gehaktballetjes toe en warm ze even mee op.
- 5 Serveer de rijst apart.

