



Kipstoofpot met rijst, champignons en tomaat

Een smeuge eenpansstoofpot waarbij de rijst mee gaart in de kippenbouillon en zo alle smaak van kip, champignons en tomaat opzuigt.

| | | | |
|---------------|------------|----------|---------------------|
| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
| 15' | 30' | 4 | Hoofdgerecht |

Ingrediënten

- 4 kipfilets, in blokjes
- 250 gr champignons, in plakjes
- 2 tomaten, in blokjes
- 1 ui, fijngesneden
- 2 teentjes look, fijngehakt
- 200 gr ongekookte rijst

500 ml kippenbouillon
1 kl paprikapoeder
1 kl gedroogde oregano
Zout en peper
Olijfolie
Verse peterselie of basilicum voor de afwerking

Bereidingswijze

1. Verhit een scheut olijfolie in een ruime, diepe pan op middelhoog vuur. Stoof de ui en look aan tot ze zacht en geurig zijn, zonder te kleuren.
2. Voeg de kipblokjes toe en bak ze rondom goudbruin aan. Zo blijven ze mooi sappig.
3. Doe de champignons erbij en bak een paar minuten mee tot ze slinken en hun vocht loslaten.
4. Voeg de tomaten, paprikapoeder en oregano toe, kruid met peper en zout en laat 5 minuten zachtjes sudderen tot je een sausje krijgt.
5. Schep de ongekookte rijst erdoor en meng goed zodat elke korrel met vet en saus omhuld is.
6. Giet de kippenbouillon erbij en breng aan de kook. Zet het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat 15 tot 20 minuten stoven tot de rijst gaar is en het vocht opgenomen.
7. Controleer of de rijst beetgaar is, proef en kruid indien nodig bij. Werk af met fijngehakte peterselie of basilicum.

Tip

Roer tijdens het stoven niet te veel, anders wordt de rijst plakkerig. Laat de pot na het garen nog 5 minuten met deksel rusten.

Lekker met

Een frisse groene salade of gestoomde groenten

Dranktip

Een licht glas witte wijn of een frisse pils