



## Arroz con pollo, rijst met kip

*Eenpansgerecht van gele rijst met malse kip, paprika en erwten. Een geliefde klassieker in heel Latijns-Amerika, hier in Colombiaanse stijl.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>45'</b>	<b>4</b>	<b>Klassiekers</b>

### Ingrediënten

- 4 kippenbovenpoten of 8 dijstukken
- 300 g rijst
- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 rode paprika, in blokjes
- 2 teentjes look, geperst
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 100 g diepvrieserwtjes
- 1 theelepel kurkuma of saffraan
- 1 theelepel gemalen komijn

700 ml kippenbouillon

3 eetlepels olijfolie

1 klein bosje koriander, gehakt

zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Kruid de kip met zout en peper. Verhit de olie in een grote pan en bak de kip rondom bruin, ongeveer 8 minuten. Haal uit de pan.
2. Fruit de ui en paprika 5 minuten glazig, voeg de look, komijn en kurkuma toe en bak 1 minuut mee.
3. Roer de rijst erdoor tot hij glanst. Voeg de tomatenblokjes en de bouillon toe en breng aan de kook.
4. Leg de kip terug in de pan, dek af en laat op laag vuur 20 minuten zachtjes garen.
5. Roer de erwten erdoor en laat nog 5 minuten staan tot de rijst gaar is en het vocht opgenomen.
6. Bestrooi met verse koriander en serveer.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)