



De Kookjuf

Spaanse rijstschotel (voor 2 personen)

Ingrediënten			Materialen
1 kipfilet (150 gr)	1/2 blik tomaten	olijfolie	weegschaal
50 gr chorizo (worst Stegeman)	160 gr Basmatirijst	zout	maatlepels
1 teentje knoflook	150 gr sperziebonen	zwarte peper	braadpan
1 ui	diepvries	1/4 tl gerookt paprika	houten spatel
1/2 rode of groene paprika	1/2 kippenbouillon- blokje	poeder naar keuze pikant of mild	snijplank
		1/2 citroen	mes

Vorbereiding

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Meet en weeg alle ingrediënten af.
3. Maak de sjalot schoon en snipper deze.
4. Maak de knoflook schoon en pers deze, of snijd deze heel klein.
5. Maak de paprika schoon en snijd deze in blokjes. (kan ook in halve ringen)
6. Snijd de chorizo in blokjes.
7. Snijd de kipfilet in kleine blokjes. Was de plank zeer goed af met heet water en afwasmiddel of gebruik een andere plank voor de rest van de ingrediënten. Zet de kipfilet afgedekt terug in de koeling.
8. Prak de tomaten (het sap gebruik je ook).

Bereiding

1. Bak in de braadpan in een eetlepel olijfolie de kipfilet lichtbruin.
2. Voeg de chorizo toe en bak deze een paar minuten mee.
3. Bak de ui en knoflook een minuut mee en voeg dan de rijst toe.
4. Roer goed tot de rijstkorrels een glanzend jasje hebben.
5. Bak de paprikapoeder heel even mee.



De Kookjuf

6. Voeg de geprakte tomaten toe, het halve bouillonblokje en vul het aan met water tot de rijst ongeveer 1 cm onderstaat.
7. Breng aan de kook, voeg de boontjes toe, zet het vuur klein en doe het deksel op de pan.
8. Laat 10 minuten op een zacht vuur pruttelen en kijk af en toe hoe het zit met het vocht. Vul zo nodig iets aan met heet water.
9. Doe na de 10 minuten de paprika erbij, roer even, zorg dat er nog wat vocht in de pan zit en laat nogmaals 6 minuten pruttelen. Kijk af en toe hoe het zit met het vocht, het moet grotendeels verdampen, maar mag niet meer vloeibaar zijn.
10. Knijp een halve citroen uit over de rijstschotel, voeg indien nodig zout en/of peper toe en serveer.