Arroz con pollo 

Ingrediënten

Porties: 4

* 4 kipfilets
* zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
* 1/2 theelepel paprikapoeder, apart te verwerken
* 3 eetlepels plantaardige olie
* 1 groene paprika, in stukjes
* 1 ui, fijngesneden
* 2 teentjes knoflook, fijngesneden
* 200 gr langkorrelige witte rijst
* 400 gr kippenbouillon
* 110 ml witte wijn
* een mespuntje saffraan
* 1 blikje (400 gr) tomaat
* 1 handje verse peterselie, fijngesneden

Bereidingswijze

Voorbereiding: 15min › Bereiding: 35min › Klaar in:50min

1. De kipfilet in blokjes snijden. Naar smaak kruiden met zout en peper en 1/4 theelepel paprikapoeder.
2. In een grote koekenpan op een middelhoog vuur olie verhitten en daarin de kip goudbruin bakken. De kip uit de pan halen en apart zetten.
3. Groene paprika, ui en knoflook 5 minuten in de koekenpan bakken. Rijst toevoegen en onder voortdurend roeren in 1-2 minuten ondoorzichtig bakken. Bouillon, witte wijn, saffraan en tomaat toevoegen. Resterende paprikapoeder toevoegen en zout en peper naar smaak. Afdekken en 20 minuten laten sudderen.
4. De kip toevoegen en opwarmen. Als laatste peterselie erdoor roeren.