



 Bereiden in: koekenpan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 400 g Mexicaans gekruide kipfilet (in blokjes of reepjes gesneden)
- 1 el olijfolie
- 300 g basmatirijst of pandanrijst
- 1 tl paprika-poeder
- 1 tl komijnpoeder
- 1 blikje tomatenblokjes (400 g)
- 200 ml kippenbouillon
- 1 kleine rode ui, fijngesneden
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 rode paprika, in blokjes
- 100 g mais (uitgelekt)
- 100 g zwarte bonen (uitgelekt en afgespoeld)
- Voor de topping:
- Verse koriander (optioneel)
- 1 avocado, in plakjes
- 150 g cherrytomaatjes, gehalveerd

Voedingswaarde

-

Bereiding

- 1** Rijst koken: Kook de rijst volgens de verpakking en zet apart.
Kip bakken:
- 2** Verhit olijfolie in een grote pan en bak de Mexicaans gekruide kipfilet in 6-8 minuten goudbruin en gaar. Haal de kip uit de pan en zet apart.
- 3** Groenten bereiden: Voeg indien nodig een beetje extra olie toe aan de pan. Bak de rode ui, knoflook en paprika op middelhoog vuur tot ze zacht zijn.
- 4** Rijst mengen: Voeg de gekookte rijst, tomatenblokjes, kippenbouillon, paprikapoeder en komijnpoeder toe aan de pan. Roer goed door en laat het geheel 5 minuten zachtjes pruttelen, zodat de smaken goed mengen.
- 5** Toppings toevoegen: Voeg de mais, zwarte bonen en de gebakken kip toe aan de pan. Roer alles goed door en verwarm nog 2-3 minuten.

Kooktips

Maak het extra feestelijk door tortilla chips erbij te serveren of een flinke lepel zure room of guacamole als topping toe te voegen! Smakelijk eten en geniet van de Mexicaanse smaken!

Serveren

Schep het rijstmengsel op borden en garneer met plakjes avocado, cherrytomaatjes en verse koriander. Serveer met een partje limoen voor een frisse touch.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-ee-n-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten