



Arroz con pollo

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	45'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 kippenbovenpoten
- 1 theelepel zout
- vers gemalen zwarte peper
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 rode paprika, in blokjes van 1 cm
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel kurkuma

300 g langkorrelige rijst
400 g tomatenblokjes uit blik
700 ml kippenbouillon
100 g diepvrieserwtjes
1 klein bosje verse koriander, grof gehakt

Bereidingswijze

1. Kruid de kippenbovenpoten rondom met zout en peper.
2. Verhit de olijfolie in een grote, diepe pan met deksel op middelhoog vuur. Bak de kip rondom goudbruin in ongeveer 8 minuten. Neem de kip uit de pan en zet apart.
3. Fruit de ui en de paprika in het bakvet gedurende 5 minuten tot ze zacht en glazig zijn. Voeg de knoflook, de komijn en de kurkuma toe en bak 1 minuut mee onder voortdurend roeren.
4. Voeg de rijst toe en roer goed door tot alle korrels glanzend zijn en licht geroosterd ruiken, ongeveer 2 minuten.
5. Giet de tomatenblokjes en de kippenbouillon erbij en roer alles goed door. Breng aan de kook.
6. Leg de kippenbovenpoten terug in de pan, dek af met het deksel en laat op laag vuur 25 minuten zachtjes garen tot de kip gaar is en de rijst het vocht bijna volledig heeft opgenomen.
7. Strooi de diepvrieserwtjes over het gerecht, leg het deksel er terug op en laat nog 5 minuten rusten op het uitgeschakelde vuur.
8. Bestrooi met de verse koriander en serveer meteen uit de pan.

Tip

Gebruik kippenbouillon van goede kwaliteit, want die bepaalt voor een groot deel de smaak van de rijst. Wil je een authentiekere Colombiaanse kleur, vervang de kurkuma dan door 1 theelepel achiotepoeder (annatto).

Lekker met

Een frisse groene salade of gebakken plataan (tostones) passen perfect bij dit gerecht.

Dranktip

Een licht gekoelde Colombiaanse limonade (limonada de coco) of een frisse Verdejo sluiten mooi aan bij de kruidige tonen van komijn en koriander.