



## **Kip gestoofd in rooibosthee**

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereidingstijd: ca. 10 minuten, exclusief 40 minuten oventijd

### **Ingrediënten**

1 kippenbouillonblokje

500 gr. kipdijfilet

Zeezoutmix chilipeper\*

4 el plantaardige olie

100 g sjalotjes, gepeld en gehalveerd

3 el tomatenpuree

3 zakjes Rooibosthee spicy orange\*

500 g cherrytomaatjes

2 sinaasappels, in parten

300 g Basmati rijst\*

### **Bereiding**

Verwarm de oven voor tot 180°C. Breng 400 ml water aan de kook en giet het samen met het bouillonblokje in een kan. Wrijf de kip flink in met de zeezoutmix. Verhit de olie in een braadpan en braad de kip rondom aan. Fruit de sjalotjes even mee. Roer de tomatenpuree door de bouillon en blus hiermee de kip af. Voeg de theezakjes toe en zet de pan 10 minuten in het midden van de voorverwarmde oven. Voeg daarna de cherrytomaatjes en de sinaasappelpartten toe en zet de pan nog 20-30 minuten in de oven. Bereid intussen de rijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Verwijder de theezakjes uit het kipgerecht. Serveer met de gekookte rijst.