



Paprikakip met pepermix en pandanrijst

Voor 4 personen

Ingrediënten

4-8 kippenbouten

Fair Trade Original Pepermix citroen, sinaasappel, knoflook

zout

1 eetlepel paprikapoeder

2 uien, gepeld

1 rode en 1 gele paprika

2 tenen knoflook, gepeld en gehakt

3 eetlepels olie

1 kippenbouillonblokje voor 500 ml bouillon

400 gram Fair Trade Original Pandanrijst

Bereiding

Spoel de kippenbouten af, dep ze droog met keukenpapier en wrijf in met de pepermix, zout en het paprikapoeder.

Snijd de uien in dunne plakjes.

Was de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika in dunne reepjes.

Verhit de olie in een wijde pan.

Bak de kippenbouten op middelhoog vuur in ongeveer 10 minuten aan alle kanten krokant.

Voeg de uien, de reepjes paprika en de knoflook toe en bak even mee.

Voeg 400 ml gekookt water en het kippenbouillonblokje toe en laat het geheel 10-12 minuten zachtjes pruttelen.

Leg een deksel op de pan, zet het vuur uit en laat het gerecht nog 10 minuten trekken.

Kook ondertussen de Pandanrijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Breng de kip op smaak met zout en peper en serveer met de rijst.