



## KOKEN MET EEN BUDGET

### Romige rijstschotel met kip

#### HOOFDGERECHT

🕒 35 + 20 minuten

2 personen

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 200 g kipfilet of kippendijen
- 🛒 200 g champignons
- 🛒 1½ bosuien
- 🛒 1 paprika
- 🛒 100 g rijst
- 🛒 150 ml kippenbouillon, van bouillonblokjes
- 🛒 ½ tl mosterd
- 🛒 1 el boter
- 🛒 1 el bloem
- 🛒 65 ml crème fraîche
- 🛒 20 g geraspte kaas
- 🛒 15 g paneermeel
- 🛒 olie of boter om te bakken

**MATERIAAL:** ovenschotel

#### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst gaar volgens de verpakking gaar.
2. Snijd de kip in stukjes.
3. Bak deze aan in een grote pan met een klein beetje olie of boter.
4. Snijd de champignons in plakjes.
5. Voeg de champignons toe en bak mee tot ze wat geslonken zijn.
6. Voeg ook de paprika's toe in blokjes.
7. Breng op smaak met peper en zout.
8. Schep de kip en groenten uit de pan.
9. Verwarm de oven alvast voor op 200° C.
10. Smelt 1 eetlepel boter in de pan en voeg dan de bloem toe.
11. Roer tot een roux en bak 2 minuutjes.
12. Giet dan de bouillon er beetje bij beetje bij en roer met een garde glad.
13. Roer de crème fraîche en de mosterd door de saus.
14. Voeg dan de rijst toe en de kip en groenten.
15. Hak de bosuien fijn en schep door het mengsel.
16. Doe dan alles in een grote ovenschaal.
17. Bedek met een laagje paneermeel en wat geraspte kaas.
18. Zet de ovenschotel met romige rijst en kip nog ongeveer 20 min in de oven op 200°C.

Bron: [leukerecepten.nl](http://leukerecepten.nl)

