



KOKEN MET EEN BUDGET

Tomatenrijst met kip

HOOFDGERECHT

🕒 40 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 125 g snelkookrijst
- 🛒 75 g witte kaasblokjes, in olie
- 🛒 ½ kippenbouillonblokje
- 🛒 1 blik tomatenblokjes (à 200 g)
- 🛒 ½ rode ui
- 🛒 200 g kipfilet
- 🛒 ½ komkommer
- 🛒 snuf paprikapoeder
- 🛒 snuf oregano
- 🛒 olie of boter, om in te bakken

ZO MAAK JE HET:

1. Los het halve bouillonblokje op in 300 ml heet water.
2. Fruit de rode ui in een koekenpan.
3. Voeg de kip in blokjes toe en bak rondom aan op hoog vuur.
4. Voeg ook de snuf paprikapoeder en oregano toe.
5. Voeg de rijst toe en daarna direct de tomatenblokjes en de bouillon.
6. Laat het geheel 15 minuten zachtjes doorkoken.
7. Schep af en toe om.
8. Als het vocht te snel verdampt leg je een deksel op de pan of voeg je nog een klein beetje vocht toe.
9. Proef of de rijst bijna gaar is, misschien moet hij nog een paar minuten extra koken.
10. Snijd ondertussen de komkommer in kleine blokjes.
11. Serveer de pan met tomatenrijst met kip met wat gekruimelde witte kaas en blokjes komkommer.

TIP 1: Wil je nog meer besparen? Je kunt i.p.v. snelkookrijst ook kiezen voor een gewone rijst zoals zilvervliesrijst. Dat is net iets goedkoper. Houd er dan wel rekening mee dat deze rijst iets langer moet koken.

TIP 2: Koop grote verpakkingen in voor bijvoorbeeld de rijst en de uien. In bulk kopen is altijd goedkoper en als je de plek in huis hebt is het ideaal.

Bron: leukerecepten.nl

