

OVENSCHOTEL RIJST KIP



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 250 g volwaardige rijst
- 4 gebraden kippebillen
- 200 g wortelen
- 200 g rapen
- 2 pijpajuinen
- 200 g oranje snoeptomaten
- 1 courget
- 500 ml vetarme groentenbouillon
- Kippekruiden



Bereidingswijze:

- Kook de rijst beetgaar en doe de rijst in een vuurvaste ovenschotel.
- Maak een braadkip klaar zoals reeds eerder aangegeven.
- Schil de wortelen en snij ze in stukjes.
- Schil de rapen en snij ze eveneens in stukjes.
- Was de courget en snij in blokjes.
- Was de snoeptomaten en snij ze midden door.
- Kook of stoom de groenten (wortelen, rapen, courget) net niet gaar en voeg ze toe aan de ovenschotel, bovenop de rijst.
- Overgiet het geheel met 500 ml vetarme groentebouillon.
- Schik de rauwe stukken kip op de groenten en kruid met kippekruiden.
- Zet de ovenschotel gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C (de laatste 10 minuten kan je de snoeptomaten toevoegen).
- Haal de schotel uit de oven.
- Maak de pijpajuinen schoon en snij ze fijn.
- Versnipper de pijpajuinen over de schotel en dien op.
- Smakelijk!
-