Hoofdgerechten / Cuba

# Arroz met pollo



Kip met rijst gekookt in bier en saffraan, met erwten, paprika en olijven.

**Tijd** 90 min **Personen** 6

## Dit heb je nodig.

- ☐ 1,5 kg Kip — in stukjes
- ☐ 350 ml Palebier
- ☐ 2 stuks uien
- ☐ 6 teentjes knoflook
- ☐ 1 snufje Saffraan
- ☐ 1 theelepel oregano
- ☐ 80 g Olijven
- ☐ 80ml Olijfolie
- ☐ 500 g Middelkorrelige rijst
- ☐ 700 ml kippenbouillon
- ☐ 2 stuks Paprika's
- ☐ 200ml Tomatensaus
- ☐ 1 theelepel Gemalen komijn
- ☐ 200 g Erwten
- ☐ 2 stuks limoenen
- ☐ Zout en peper — naar wens

## Zo maak je het.

**01** Wrijf de kip in met zout, peper, komijn, oregano, knoflook en limoensap en laat een half uur staan.

**02** Bak de kip aan alle kanten bruin in olijfolie en til hem eruit.

**03** Fruit de ui, paprika en knoflook twintig minuten in dezelfde olie, tot ze helemaal zacht zijn; dat is de sofrito.

**04** Voeg de tomatensaus en de saffraan toe, gedrenkt in een lepel warm water en kook vijf minuten.

**05** Doe de kip terug, voeg het bier en de bouillon toe, breng het naar boven en breng op smaak.

**06** Voeg de rijst in een gelijkmatige laag toe, dek af en kook twintig minuten op laag vuur zonder te roeren.

**07** Verdeel de erwten en olijven erover, dek af en laat tien minuten staan voordat je het serveert.

**Recept & herkomst** UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Kobako / CC BY-SA 2.5 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / arroz-con-pollo-cubano