



TE GEKKE TOMATENRIJST MET BRAADWORST

NODIG (± 5 PERS):

300 gram rijst
2 el olijfolie
1 rode paprika, in blokjes
1 gesnipperde (rode) ui
3 tenen knoflook geperst
1 blikje tomatenpuree
200 ml kippenbouillon
150 gram champignons, in plakjes
200 gram (diepvries) erwten
4 braadworstjes
1 tl paprikapoeder
1 tl cayenne peper
verse peterselie, fijngehakt
peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Kook de rijst volgens de verpakking. Snijd de braadworst in plakjes en bak deze aan beide kanten bruin in een braadpan met olijfolie. Haal de braadworst uit de pan en leg opzij.
2. Fruit in het braadvet de uien. Voeg de knoflook, de paprika en champignons toe. Bak even aan. Doe vervolgens de tomatenpuree, de kippenbouillon, de erwten en de rijst toevoegen. Laat een paar minuten op zacht vuur staan en breng op smaak met paprikapoeder, cayenne peper, peper en zout. Roer door de rijst en voeg de braadworstjes toe.
3. Als je het gerecht serveert, garneer met verse peterselie en geef er een lekkere frisse salade bij.

Smakelijk eten!



WWW.BONAPETIT.NU