



## SNELLE BURRITO BOWL MET RIJST

### NODIG (± 5 PERSONEN):

500 gram kipfilet in blokjes  
1 ui gesnipperd  
1 teen knoflook  
3 el Mexicaanse kruiden  
1 beker kippenbouillon  
blikje maïs  
blikje kidneybonen  
2 rode paprika's in blokjes  
(zelfgemaakte) salsasaus

### NODIG SALSASAU:

1 blik tomatenblokjes  
1 teen knoflook  
2 stengels bosui  
handje vol verse koriander  
sap van 1 limoen  
1 tl komijn  
1 tl paprikapoeder  
jalapeño pepers

### DOEN:

1. Maak eerst de salsa. Doe alle ingrediënten in de blender en mix tot een saus.
2. Doe een scheutje olijfolie in een grote braadpan. Voeg de kip toe en braad even aan en doe de uien en knoflook erbij. Schenk de kippenbouillon in de pan en meng de Mexicaanse kruiden erdoor. Even roeren.
3. Meng de paprika, maïs, kidneybonen en (zelfgemaakte) salsa erdoor. Voeg tot slot de rijst toe en roer door de saus. Doe de deksel op de pan en laat de rijst gaar worden minimaal 15 minuten (tussendoor wel eens roeren en proeven of rijst gaar is).
4. Schep de rijst in een kom (bowl), garneer met kaas en verse koriander. Doe rondom te rand, tortillachips.

Smullen maar!

CHIPS ALS  
MAALTIJD!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)