



Griekse kip & rijst



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 kippendijfilets
2 citroenen
olijfolie
1 eetlepel oregano
2 teentjes knoflook (geperst)
2 kopjes basmatirijst
1 l kippenbouillon (van 2 kippenbouillonblokjes)
4 blaadjes laurier
250 gram kerstomaten
1 handvol groene olijven (in ringen gesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Meng de kippendijfilets met het sap van één citroen, een geut olijfolie, de oregano en de knoflook. Bak ze vervolgens aan in een diepe braadpan. Haal ze uit de pan.
- 2.** Voeg de rijst toe en laat even aanbakken. Overgiet met 1 liter bouillon en laurierblaadjes. Breng aan de kook.
- 3.** Voeg de kip opnieuw toe, samen met de gehalveerde kerstomaten en de groene olijven.
- 4.** Doe het deksel op de pan en laat $\pm$ 15 minuten garen. Werk af met de andere citroen, in plakjes.