

Mexicaanse rode rijst met groenten

In het originele recept zijn geen groenten aanwezig en krijg je door een iets andere bereidingswijze een droge rijst. In dit recept zijn groenten toegevoegd en blijft de rijst na de bereiding licht vochtig.

Bereidingstijden: Totaal: 40 minuten; Voorbereiding: 10 minuten; Kooktijd: 20 minuten; Wachtijd: 10 minuten

Hulpmiddelen: Pan met deksel, vergiet.

Ingrediënten 4 personen

| | |
|--------------|----------------|
| 1 stuks | rode ui |
| 1 stuks | witte ui |
| 2 tenen | knoflook |
| 1 stuks | rode paprika |
| 3 eetlepels | olijfolie |
| 400 gram | witte rijst |
| 2 eetlepels | tomatenpuree |
| 2 theelepels | sambal |
| 140 gram | mais |
| 250 gram | kidney beans |
| 1 liter | kippenbouillon |

Variaties

- Vervang de kippenbouillon door groentebouillon voor een vegetarisch gerecht.
- Vervang de sambal door rode peper.

Vorbereiding

1. Snipper de ui, knoflook en paprika.
2. Laat de blikjes mais en kidney beans uitlekken en spoel af.
3. Maak de kippenbouillon.

Bereidingswijze

1. Bak de **ui** in **olijfolie** glazig.
2. Voeg de **knoflook** en **paprika** toe en laat even meebakken.
3. Voeg de **rijst** toe en laat 2 minuten meebakken, roer regelmatig.
4. Voeg de **tomatenpuree** en de **sambal** toe, goed doorroeren en laat 2 minuten meebakken, roer regelmatig.
5. Voeg de mais en kidney beans toe.
6. Doe de **kippenbouillon** in de pan. de rijst moet onder het vocht staan, eventueel water toevoegen.
7. Breng aan de kook onder regelmatig roeren.
8. Doe de deksel op de pan en laat 10 minuten zachtjes koken.
9. Roer tijdens het koken de rijst door en zorg ervoor dat de rijst niet droog kookt.
10. Na de kooktijd de rijst uit laten lekken in een vergiet.
11. Doe de rijst terug in de pan, doe de deksel er op en laat nog 10 minuten staan om de rijst verder te laten garen.

Extra informatie

- Voor de mais en kidney beans kunnen blikjes van Bonduelle gebruikt worden.

Bron van het originele recept: [Smulweb - Mexicaanse rijst \(Rode rijst\)](#)

Bereid: Ja, meerdere keren.