

Ingrediënten

*220 gr.peultjes *1 kleine
ui,gesnipperd *1 eetl.olijfolie *200
gr.witte rijst *snufje chilipoeder
*snufje kurkuma *kaneelstokje
*8,75 dl ontvette kippenbouillon
*zout en peper *2
theel.fijngeraspte limoenschil *75
gr rode paprika ,in blokjes *120
gr.gekookte limaboontjes *120
gr.gekookte kidneybonen *120
gr.kipfilet *1 pittig gekruid
rookworstje,in stukjes *2
eetl.koriander vers *1,25
dl.limoendressing *partjes limoen

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Amerikaans
Smaak: Hartig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

COWBOY RICE SALAD

****Rijstsalade ala cowboys****

Bereidingswijze

Kook water in een pan en blancheer de peultjes 2 minuten. Doe ze in een vergiet, spoel ze af en laat ze uitlekken. Fruit de ui al roerende 10 minuten in de olijfolie. Roer rijst, chilipoeder, kurkuma en kaneel erdoor. Giet de bouillon erbij en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur lager en kook de rijst in een afgesloten pan 20 minuten gaar. Roer de rijst los en doe hem in een kom. Breng hem op smaak met zout, peper en limoensap. Schep de peultjes, paprika, limabonen en kidneybonen erdoor. Voeg de kip en worst toe. Schep de salade voorzichtig om met limoendressing en koriander.

Serveertips

Heerlijk bij gebarbequede zalm. En serveer er partjes limoen bij.