

Ingrediënten voor 6 personen

220 gr. peultjes 1 kleine ui 1 eetl.
olijfolie 200 gr. langkorrelige witte
rijst snufje chilipoeder snufje
kurkuma kaneelstokje (1-2 cm
lang) 875 ml. ontvette
kippenbouillon zout en
versgemalen zwarte peper 2
theel. fijgeraspte limoenschil 75
gr. rode paprika 120 gr. gekookte
limaboontjes 120 gr. gekookte
kidneybonen 120 gr. kipfilet 1
pittig gekruid rookworstje 2 eetl.
gehakte verse koriander 125 ml.
limoendressing partjes limoen

Tijd: > 1 uur
Keuken: Amerikaans
Smaak: Pittig
Soort_gerecht: Salade
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Peter Pan's Cowboy Rice Salad

Bereidingswijze

Haal de peultjes af, snipper de ui, kook de kipfilet en het rookworstje en snijd deze in stukjes. Breng een pan water aan de kook en blancheer de peultjes 2 minuten. Doe ze in een vergiet, spoel ze af onder de kraan en laat ze uitlekken. Fruit de ui al roerend 10 minuten in de olijfolie in een zware steelpan op laag vuur. 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 met het deksel op de pan in 20 minuten gaar. Roer de rijst los met een vork en doe hem in een kom. Breng hem op smaak met zout, peper en limoenrasp. Schep de peultjes, paprika, limabonen en kidneybonen erdoor. Voeg kip en worst toe. Schep de salade voorzichtig om met limoendressing (olie, kuiden naar smaak, limoensap, goed kloppen) en koriandergroen. Proef en voeg zo nodig een snufje van het een of ander toe. Geef de partjes limoen erbij.