

Ingrediënten voor 8 personen

2 1/2 kopje rijst (= ca.300 gr). 2 uien, fijngesnipperd. 1/2 (portugese)metworst. 125 gr.benham. Ca.5 kopjes kippebouillon 3 zakjes saffraan (of colorante por arroz). 4 a 5 el.goede olijfolie.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Portugees
Smaak: Neutraal
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

arroz de acafr?o (portugal)

Saffraanrijst.Een heerlijk bijgerecht bij vlees of kipgerechten.Kan ook goed zonder metworst en ham gemaakt worden.

Vorbereiding

Zet alle ingredienten vooraf klaar.

Bereidingswijze

Doe de olie in een ruime Koekenpan en fruit ze tot ze glazig zijn.Snijd de ham en de metworst in kleine snippers en doe ze bij de ui.Roer vervolgens de rijst en de saffraan of kleurpoeder door de pan en schep goed om tot de rijst goed heet en geel gekleurd is. Voeg de bouillon toe en kook op klein vuur de rijst tot dat deze gaar is.Voeg eventueel,beetje bij beetje,wat extra bouillon toe als de rijst dreigt droog te koken terwijl hij nog niet gaar is.