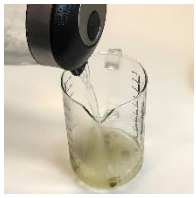
Rijstschotel kip groente römertopf

Wat heb je nodig

150 gram rijst
macaronigroente (450 gram)
250 gram cherry tomaatjes
150 gram kipfilet

400 ml water
½ bouillontablet
1 theelepel garam masala

Zet de römertopf in een bak met koud water (helemaal onder).
Laat hem er minstens 15 minuten in staan.
Was de rijst in een zeef onder de koude kraan.
Laat de rijst goed uitlekken.



Kook het water in de waterkoker.
Verkruimel de ½ bouillontablet in een maatbeker.
Schenk het kokende water op de bouillontablet.
Laat de bouillontablet oplossen.

Was de tomaatjes.
Laat ze uitlekken in een vergiet.
Snijd de kipfilet in blokjes.

Haal de römertopf uit het water.
Verdeel de rijst over de bodem van de römertopf.
Leg de tomaatjes op de rijst.

Verdeel de macaronigroente over de tomaatjes.
Leg de blokjes kip er bovenop.

Strooi de garam masala over de kip.
Schenk de bouillon in de römertopf.

Zet de römertopf in de oven.
Zet de oven op 180 graden en bak de rijstschotel 1 uur.
Haal de römertopf uit de oven en zet hem op een onderzetter.
Schep de rijst, kip en groenten door elkaar.