

Bulgur pilav

Wat heb je nodig

140 gram bulgur	2 theelepels paprikapoeder
150 gram kipfilet	1 theelepel komijnpoeder
1 rode paprika	1 snufje chilipoeder
1 ui	1 eetlepel olie
3 teentjes knoflook	1 bouillontablet
8 abrikozen (gedroogd)	200 ml water



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.

Was de paprika en dep hem droog met keukenpapier.

Snijd de paprika doormidden en haal de zaden eruit.

Snijd de paprika in kleine stukjes.



Snijd de uiteinden van de knoflookteentjes af.

Pel de teentjes knoflook.

Snijd de abrikozen in vieren.

Leg ze op een bord.



Snijd de kipfilet in blokjes.

Doe de olie in de hapjespan.

Zet de hapjespan op de kookplaat.

Laat de olie warm worden op de middelste stand.



Doe de ui en de kipblokjes in de hapjespan.

Pers de teentjes knoflook er bovenuit.

Roer alles door elkaar.

Bak het al omscheppend 3 minuten.



Doe de paprika en paprikapoeder erbij.

Doe de chilipoeder en het komijnpoeder er ook bij.

Bak het al omscheppend 3 minuten.

Doe de bulgur erbij.



Bak het al omscheppend 1 minuut.

Doe de abrikozen en de bouillontablet erbij.

Schenk het water er ook bij.

Roer alles door elkaar.



Breng het al roerend aan de kook.

Zet de kookplaat op de laagste stand en doe het deksel op de pan.

Laat het 15 minuten stoven, af en toe roeren.

Lekker met een groene salade.