

# Kippilav met rozijnen

Hoofdgerecht voor 4 personen, 30 minuten bereidingstijd

## Ingrediënten

2 el olijfolie

2 uien, gesnipperd

500 g winterpeen, in halve plakjes

2 tl gemalen komijn (djinten)

300 g zilvervliesrijst (pak 400 g)

3 el rozijnen

500 ml kippenbouillon (van 1 tablet)

2 x schaaltjes gerookte kipfilet (a ca. 160 g), in plakjes

## Bereiden

Verhit de olie in een hapjespan. Bak de ui en de wortel 3 min. Voeg de komijn toe en bak 1 min. mee. Voeg de rijst en de rozijnen toe en bak 2 min. mee.

Schenk de hete bouillon in de pan en breng al roerende aan de kook. Kook de rijst ca. 16 min. op matig vuur.

Roer regelmatig. Voeg indien nodig extra water of bouillon toe.

Voeg de kip toe en warm nog 1 min mee. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de pilav over 4 diepe borden. Lekker met verse koriander.

