



# Griekse kip & rijst



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

- 4 kippendijfilets
- 2 citroenen
- olijfolie
- 1 eetlepel oregano
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 2 kopjes basmatirijst
- 1 l kippenbouillon (van 2 kippenbouillonblokjes)
- 4 blaadjes laurier
- 250 gram kerstomaten
- 1 handvol groene olijven (in ringen gesneden)

## Bereidingswijze

- 1.** Meng de kippendijfilets met het sap van één citroen, een geut olijfolie, de oregano en de knoflook. Bak ze vervolgens aan in een diepe braadpan. Haal ze uit de pan.
- 2.** Voeg de rijst toe en laat even aanbakken. Overgiet met 1 liter bouillon en laurierblaadjes. Breng aan de kook.
- 3.** Voeg de kip opnieuw toe, samen met de gehalveerde kerstomaten en de groene olijven.
- 4.** Doe het deksel op de pan en laat  $\pm$  15 minuten garen. Werk af met de andere citroen, in plakjes.