

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 200 gr kippenvlees gesneden
- 2 of 3 eetlepels olijfolie
- 3 middelgrote groene paprika's
- 250 gr. tomaten
- 1 teentje knoflook
- 250 gr. rijst (gekookt droog)
- 50 a 100 gr. garnalen
- 1 a 2 blikjes tonijn
- 1 blikje doperwten
- halve liter kippenbouillon
- peper en zout

Bereiden

Kook de Rijst in de halve liter kippen bouillon. Bak de kip stukjes aan alle kanten goudbruin in de hete olijfolie. Snijd de paprika's waarvan de wite schotten zijn verwijderd in dunne reepjes. Doe ze bij de kip, met de in plakjes gesneden tomaten, fijngewreven knoflook en de rijst. Bak 5 minuten op zacht vuur onder voortdurend omscheppen. Doe er dan de goed uitgelekte tonijn en de garnalen bij. Maak op smaak met zout en flink wat versgemalen peper. Laat alles lekker warm worden. Onder voortdurend omscheppen doet u er op het laatste moment de erwten bij.