

Tomatenrijst met kip-souvlaki (24kitchen)



Bereidingstijd: 30 min **Personen:** 4 **Categorie:** Gevogelte **Gerecht type:** Eenpans schotel

Per portie: nb

Ingrediënten

- 500 gr kipfiletblokjes
- 1 el oregano
- 3 teen knoflook
- 2 el olijfolie
- 1 citroen
- 1 komkommer
- 250 ml Griekse yoghurt
- 5 gr dille
- 1 ui
- 500 gr tomaten
- 1 blik tomatenpuree (klein)
- 300 gr basmatirijst
- 1 kippenbouillonblokje
- 8 satéprikkers

Bereiding

Tomatenrijst

1. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Verhit de olijfolie in een pan met deksel. Fruit de ui met de knoflook.
2. Snijd intussen de tomaten in blokjes van ca. 2 cm. Voeg de tomatenpuree toe aan de pan en bak 1 min. mee. Voeg de tomatenblokjes en de rijst toe.
3. Schenk 450 ml water erbij en verkruimel de bouillon erboven. Breng al roerende aan de kook en zet het vuur laag.
4. Kook de rijst in 15 min. met de deksel op de pan droog en gaar. Serveer met de souvlaki en tzatziki.

Kip-souvlaki

1. Snijd de knoflook fijn. Voeg de kip, de oregano en de knoflook toe aan een kom. Meng door.
2. Pers de citroen uit boven de kom en voeg de olijfolie toe. Meng door. Breng op smaak met peper en zout.
3. Rijg de kip aan 8 satéprikkers. Verhit een grillpan en grill de kip ca. 3 min. per kant gaar.

Tzatziki

1. Halveer de komkommer in de lengte. Schraap met een lepel de zaadlijsten eruit.
2. Rasp de komkommer met een blokrasp boven een diep bord grof. Rasp ook de teen knoflook.
3. Voeg de Griekse yoghurt toe. Hak de dille fijn en meng goed door. Breng op smaak met zout en peper.