KASBA

Ingrediënten voor 4 pers.

300 gr basmati rijst

2 uien

140 gr.tomatenpuree

200gr.verse tomaten

2 teentjes knoflook

200 gr. winterwortel

600gr.kippenpoten

40 gr.rozijnen

2 kippenbouillon blokjes

1 zoete groen peper

Laurierblad.kruidenmx van kurkuma, chilipoeder, koriander,nootmuskaat,Kardon,

Gember,zwarte peper, zout.

Ui en knoflook pellen en fijnsnijden

Wortel schrappen en snijden a la julienne

Verse tomaten in blokjes snijden

Kip droog deppen

Kip 5 minuten aanbakken in 2 eetlepels olie, kruidenmix toevoegen, doorroeren en 2 minuutjes meebakken. 350 dl.kippenbouilon toevoegen en ca 15 tot 20 min.sudderen tot kip gaar is. Haal de kip uit de pan en leg nog 10 min. onder de grill.

Bak ondertussen 1 gesnipperde ui en 1 geen knoflook in 3min.glazig.voeg de tomatenpuree, gesneden tomaten en de wortels toe en laat 5 min. zachtjes meebakken alla dente. Doe in een kom. Kook de rijst en bak de rozijntjes zachtjes in een eetlepel olie voor 2 minuten.  Giet de rijst af en laat droog stomen. Meng de rozijntjes erdoor. Doe de rijst op een schaal leg de kippenpoten er bovenop en geef er de groente tomatensaus er apart bij.

Voor de vegetariers. Kook 2 eieren p.p. hard. Bak een uitje, teen knoflook de julienne gesneden wortel, gember en tomaten lekker aan. Een scheut zoete ketjap erbij en de gepelde eieren even doorwarmen.