

# **Kip gestoofd in rooibosthee, heerlijke maaltijd voor Vaderdag.**

**Hoofdgerecht voor 4 personen**

## **Ingrediënten:**

1 kippenbouillonblokje  
500 gr. kipdijfilet  
4 el plantaardige olie  
100 g sjalotjes, gepeld en gehalveerd  
3 el tomatenpuree  
500 g cherrytomaatjes  
2 sinaasappels, in parten

## **En van Fair Trade Original:**

Zeezoutmix Chili-peper uit de molen  
3 zakjes Rooibos met kruidige sinaasappel  
300 g Basmati rijst

**Bereidingstijd: ca. 10 minuten, exclusief 40 minuten oventijd**

## **Bereidingswijze :**

- Verwarm de oven voor tot 180°C.
- Breng 400 ml water aan de kook en giet het samen met het bouillonblokje in een kan.
- Wrijf de kip flink in met de zeezoutmix.
- Verhit de olie in een braadpan en braad de kip rondom aan.
- Fruit de sjalotjes even mee.
- Roer de tomatenpuree door de bouillon en blus hiermee de kip af.
- Voeg de theezakjes toe en zet de pan 10 minuten in het midden van de voorverwarmde oven.
- Voeg daarna de cherrytomaatjes en de sinaasappelpartten toe en zet de pan nog 20-30 minuten in de oven.
- Bereid intussen de rijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
- Verwijder de theezakjes uit het kipgerecht.
- Serveer met de gekookte rijst.

**Wijntip:** Pinotage, Zuid-Afrika. Fair Trade Original