



Huzarenpotje met kip en rijst

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

2 kippenborstjes, ca. 300 g

½ tl kipkruiden

½ tl paprikapoeder, bijv. gerookte paprika

½ tl zout

kleine hoeveelheid peper, uit de molen

De kippenborstjes in ca. 2 cm grote stukken snijden.

300 g rijst

450 ml kippenbouillon

1 paprika's, rood

1 ui

1 knoflookteen

100 g spekblokjes

De paprika's halveren, de steelaanzet verwijderen en de groenten in fijne stroken snijden. De ui schillen, halveren en fijnhakken. De knoflook schillen en persen.

De overige ingrediënten aan de kippenborstjes in de porseleinen vorm toevoegen en alles goed mengen.

De porseleinen vorm op het rooster in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

Steaming 100 °C gedurende 30 Mins

3 el halfvolle room voor saus

zout

peper

De halfvolle room voor de saus onder het gerecht mengen en naar smaak met zout en peper kruiden. Serveren.

De groenten in de porseleinen vorm met elkaar mengen, de kippenborstjes toevoegen en alles goed met elkaar mengen.





Accessoires

Rooster

Porseleinen vorm 1/2 GN

