

## Goulash met kipfilet

### Ingrediënten

- 300 gram rijst
- 25 gram boter
- anderhalve eetlepel olie
- 400 gram kipfilet in blokjes
- anderhalve theelepel paprikapoeder
- zout en peper
- 1 in reepjes gesneden paprika
- 2 grote gesnipperde uien
- 1 uitgeperst teentje knoflook
- 2 eetlepels tomatenpuree
- anderhalve eetlepel bloem
- 4 deciliter kippenbouillon

### Werkwijze

1. Kook de rijst gaar.
2. Verhit boter en olie. Bak de kipfilet aan. Strooi kruiden erover, haal de kip uit de pan en doe de paprika, de ui en de knoflook erin. Roer goed dooreen en doe er de tomatenpuree en de bloem erbij en daarna scheutje voor scheutje de bouillon. Goed roeren!
3. Doe de kip erbij en laat goed doorwarmen. Lekker met doperwtjes en peterselie.