

Rijst met kidneybonen en ananas

Ingrediënten

- 1 rode peper
- 3 eetlepels olie
- 1 grote gesnipperde ui
- 2 grote rode paprika's in stukjes
- 2 teentjes uitgeperste knoflook
- 2 theelepels oregano
- 300 gram rijst
- 400 milliliter kokosmelk
- 1 groot blik rode kidneybonen
- 150 gram ham in stukjes
- 4 schijven ananas, in stukjes

Werkwijze

1. Peper schoonmaken, zaadjes eruithalen, in kleine stukjes snijden.
2. Olie verhitten; ui, paprika en rode peper in olie fruiten gedurende 4 minuten. Knoflook erboven uitpersen, oregano en rijst erdoor roeren en 1 theelepel zout toevoegen. Kokosmelk en 200 milliliter water erbij schenken. Rijst afgedekt 10 minuten zachtjes koken.
3. In zeef kidneybonen uit laten lekken. Bonen, ananas en ham door de rijst roeren. Op smaak brengen met zout en peper. Lekker met een groene salade.