

# RIJST MET KIPPENCHIPOLATA EN PICKLESSAUS



- BON-RI BIO®  
400 g biorijst Fairtrade
- 1 bloemkool
- 2 rode uien
- 1 paprikamix
- PALAZZO®  
1 el premium  
tomatenpuree
- REGALO®  
100 g pickles
- MELRO®  
100 ml culinaire room
- HONEYSUN®  
1 el vloeibare honing
- PORTLAND®  
1 blokje vetarme  
runderbouillon
- 100 ml Pinot blanc
- EL CULTIVADOR BIO®  
2 el olijfolie
- 100 ml water
- TUPELO FARM®  
2 kippenchipolata's
- PORTLAND®  
1 el basilicum
- PORTLAND®  
snuifje zout



4 personen



25 minuten

Ontdek meer recepten op  
[www.aldi.be](http://www.aldi.be)

**ALDI**





# RIJST MET KIPPENCHIPOLATA EN PICKLESSAUS



- 1 Kook de rijst gaar volgens de instructies op de verpakking.
- 2 Snijd ondertussen de bloemkool in kleine roosjes en kook ze gedurende vijf minuten in gezouten water. Giet af en zet even opzij. Pel de uien en snipper fijn. Was de paprika's en snijd in kleine blokjes. Verhit een scheutje olie in een grote pan en bak de ui glazig. Voeg de paprikablokjes en de bloemkool toe en bak even aan.
- 3 Schep de groenten samen met de tomatenpuree en de basilicum door de rijst. Giet de witte wijn in een steelpannetje, doe er de pickles bij en laat tot de helft inkoken. Voeg het water met het bouillonblokje, de room en de honing toe en laat verder inkoken. Bak ondertussen de kippenchipolata's in de rest van de olijfolie.
- 4 Serveer de rijst en de groenten samen met de kippenchipolata's en de picklessaus.