**Surinaamse kip met rijst**



**Ingrediënten**

* 4 kipfilets
* 3 uien (gesnipperd) , 5 teentjes knoflook (fijngehakt)
* 1 blik tomatenpuree (70 g)
* 2 kippenbouillontabletten
* 2 laurierblaadjes , 1 rode peper (fijngehakt)
* 4 eetlepels ketjap manis
* 1 bosje bladselderij (grof gehakt)
* 300 gram basmatirijst of
* 600 gram snijbonen (in stukjes)

**Bereiden:**

1. Verhit 3 eetlepels olie en bak hierin de kip rondom lichtbruin. Schep de kip uit de pan.
2. Fruit 2 uien glazig en bak 4 teentjes knoflook en de tomatenpuree 1 minuut mee. Voeg de bouillonblokjes, laurierblaadjes, rode peper, sojasaus, een snuf zout en een scheutje water toe. Leg de kip erin en stoof zachtjes circa 1 uur op een lage stand.
3. Kook intussen de rijst. Blancheer de snijbonen. Verhit de rest van de olie in een wok of hapjespan en fruit hierin de overige ui en knoflook. Voeg de snijbonen, zout en peper toe en roerbak de snijbonen beetgaar. Verwijder de laurierblaadjes uit de pan en bestrooi de kip met de bladselderij. Serveer met de rijst en snijbonen.

**Bereidingstip**

Bestrooi het gerecht met 100 gram grof gehakte geroosterde pinda’s . Vervang de snijbonen door sperziebonen en de bladselderij door platte peterselie.