

Rijst met scampi en chorizo

Ingrediënten voor 4 personen

- 300gr basmati rijst
- 750ml kokend water
- 1 groentebouillonblokje
- 6 el olijfolie
- 1 ui in ringen gesneden
- 2 rode paprika's, in blokjes
- 1 klein blik gepelde tomaten (400gr), het sap behouden
- 200 gr pikante chorizo, ontdaan van vel en in plakken van 1 à 2 cm gesneden
- 500 gr scampi's, gepeld
- 300 gr diepvrieserwtjes
- 2 teentjes knoflook uit de knijper
- 1/2 kl provençaalse kruiden
- 1/2 kl kurkuma
- peper en zout

Bereiding

1. Bak in een brede lage kookpan de ui en blokjes paprika's 5 min in olijfolie.
2. Doe de rijst + plakken chorizo bij de groenten, kruid met knoflook, provençaalse kruiden en kurkuma.
3. Bak de rijst onder voortdurend roeren 3 min, overgiet met 750 ml kokend water + 1 verkruimeld groentebouillonblokje, gepelde tomaten + sap.
4. Zet een deksel op de pan en laat op een zacht vuurtje de rijst 10 min gaarstomen.
5. Verhit wat olijfolie en bak de scampi ong 4 min.
6. Kook de diepvrieserwtjes gaar.
7. Voeg de scampi en erwtjes bij de rijst, roer alles goed door en laat de rijst met deksel op de pan (*zonder warmtebron*) nog 10 minuten wellen.