**Pikante rijst met bonen**

Rijst en bonen zijn natuurlijke Tex-Mex-partners, vooral in combinatie met paprika, komijn en koriander. Dit gerecht kunt u als hoofdgerecht serveren met tortilla's of als bijgerecht bij enchilada's, vlees of gevogelte.

**Ingrediënten:**

4 el olie

400g rijst, lange korrel

1 ui, gesnipperd

1 groene paprika, in stukjes

1 tl (elk) gemalen komijn en koriander

1-2 tl tabasco

zout

8,5 dl bouillon

450g rode kidneybonen, uitgelekt en afgespoeld

450g tomaten, grofgehakt

gehakte peterselie

**Bereidingswijze:**

Verhit de olie in een diepe braadpan. Doe de rijst erin en bak deze tot hij iets doorzichtig wordt. Voeg ui, paprika, komijn en koriander toe. Laat dit nog 2 minuten zachtjes bakken. Doe tabasco, zout, bouillon en bonen erbij en breng alles aan de kook. Leg het deksel op de pan en laat de rijst circa 45 minuten zacht koken of tot de rijst gaar is en het vocht geabsorbeerd. Haal de pan van het vuur en schep de tomaten erdoor

Laat de pan gedurende 5 minuten afgedekt staan. Maak met een vork de rijst los. Bestrooi de rijst met peterselie. Voor 6-8 personen.