**Mexicaanse Rijst**

**Ingrediënten:**

2 kleine kopjes [rijst](https://www.smulweb.nl/wiki/52/Rijst) (bijv basmati-rijst)  
3 kleine kopjes kippenbouillon  
1 teentje knoflook  
1/2 tot 1 ui  
1/2 rode peper  
1 volle el tomatenpuree

oregano  
2 tot 4 el [olijfolie](https://www.smulweb.nl/wiki/79/Olijfolie)

**Bereidingswijze:**

De knoflook en ui fijn snijden. de olijfolie verhitten en de gesnipperde ui erin fruiten. Daarna de knoflook er bij. Dan de rijst even meebakken. De tomatenpuree of de ketchup er bij en goed doorroeren, met de oregano. Dan de kippenbouillon er bij. Goed aan de kook brengen en roeren. Dan het vuur laag en de deksel er op.  
Rustig laten pruttelen, de rijst heeft ongeveer 25 minuten nodig en is dan goed gaar. Deksel er af, en nog even wat droger laten koken.

Voor 2 personen.