

# Spanske ris med kylling og chorizo

4 personer

## Ingredienser

400 g Danpo filet eller kylling i strimler  
75 g hakket løg  
2 fed hakket hvidløg  
250 g peberfrugt i tern, gerne forskellige  
50 g chorizo i tern  
50 g grofthakkede mandler  
Olivenolie  
½ spsk paprika  
2,5 dl ris  
250 g hakkede tomater  
3 dl bouillon  
Salt, peber  
½ dl hakket persille

## Tilberedning

Steg løg, hvidløg, peberfrugt, chorizo og mandler i olivenolie til løgene er klare.

Tilsæt paprika samt ris og steg et kort øjeblik til det hele er godt blandet.

Steg kyllingestykkerne brune, og læg dem ovenpå risblandingen, hæld tomat samt bouillon over og lad det simre 14 min. under låg.

Smag risene til med salt og peber og drys godt med hakket persille.

