



Citroenige risoni met rundersaucijsjes

met paprikasaus en verse kruiden



ca. 25min



2 personen

Weinig tijd en moeite, maar groots resultaat? Dan is deze papikarisoni je op het lijf geschreven. Hij is binnen een halfuurtje klaar en dankzij de paprikasaus, het gulle gebruik van citroensap en de saucijsjes zit ie toch boordevol met smaak.

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1 teen knoflook
- 2 rundersaucijsjes
- 200g risoni ¹
- 10g groentebouillonpoeder
- 1 rode paprika
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 20g verse kruidenmix: basilicum & platte peterselie
- 1 citroen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan of wok met deksel
- waterkoker
- staafmixer met beker
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

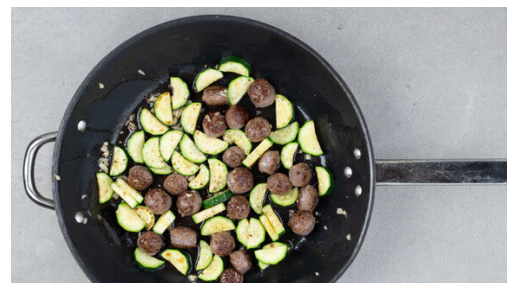
Voedingswaarde per portie

calorieën 718kcal, vet 26.6g, koolhydraten 86.7g, eiwit 33.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 400ml water aan de kook in een waterkoker. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Pel en hak de **knoflook** grof. Snijd de **worsten** in stukjes.



2. Courgette en worst bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **knoflook** ca. 30s. Voeg de **worst** toe en braad 1-2min mee. Voeg dan **courgette** met een snuf zout toe en bak nog ca. 3min.



3. Risoni koken

Voeg de **risoni**, 200ml gekookt water en het **bouillonpoeder** toe. Roer door, leg een deksel op de pan en draai het vuur lager. Laat 7-10min zachtjes koken, tot de **risoni** beetgaar is. Als de **bouillon** voortijdig op is, kun je meer heet water toevoegen. Neem de pan van het vuur.



4. Paprikapuree toevoegen

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in grove stukken. Doe ze met 100ml gekookt water en **1/2-1tl paprikapoeder** in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer en roer de **puree** door de **risoni**.



5. Toppings voorbereiden

Hak de **basilicum** en **peterselie incl. steeltjes** grof. Pers **1 citroenhelft** uit en snijd de **andere** in partjes.



6. Risoni afmaken

Roer **1-2el citroensap** door de **risoni** en proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Bestrooi de **risoni** met de **verse kruiden** en geef de **citroenpartjes** erbij om erover uit te knippen.