

DINNERLY



Gebakken risoni met salsiccia in kruidige tomatensaus



30-40min



2 personen

We houden bij Dinnerly ontzettend veel van ovengerechten. Alles in een schaal de oven in en hoppa even later zet je zonder al te veel moeite een heerlijke maaltijd op tafel. Dit recept is daar een goed voorbeeld van: we garen de salsiccia alvast voor in de oven, voegen er kruidige tomatensaus en zachte risoni aan toe, schuiven het terug de oven in en samen toverd de oven het om tot een smakelijke schotel. Mmmm!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 salsiccia-worsten
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 blik cherrytomaten
- 200g risoni ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote oven met ovenschaal
- middelgrote koekenpan
- waterkoker
- 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 769kcal, vet 34.7g, koolhydraten 83.8g, eiwit 30.4g



1. Worsten grillen

Verwarm de oven voor op 240°C (schakel de grillfunctie in indien beschikbaar). Leg de **worsten** in een middelgrote ovenschaal en rooster ze 4-6min in de hete oven tot ze goudbruin maar niet helemaal gaar zijn. Haal de **worsten** uit de oven en zet opzij op een bord, bewaar de ovenschaal.



2. Kruiden voorbereiden

Breng 750 ml water aan de kook in een waterkoker. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de knoflook samen met de kruidenmix ca. 30 sec.



3. Saus bereiden

Voeg de **cherrytomaten** en 1 snuf suiker toe aan de koekenpan en roer door. Schep de saus in de lege **ovenschaal** en voeg de **risoni** en 550 ml gekookt water toe. Breng op smaak met ½tl zout en veel peper.



4. Risoni garen

Verwarm de oven weer tot 240°C (220°C heteluchtoven). De grillfunctie gebruiken we deze keer niet. Zet de ovenschaal in de oven en kook de **risoni** in ca. 23min beetgaar. Het grootste deel van het vocht moet zijn opgenomen of verdampt. Roer de **saus** halverwege de baktijd om, zodat de bovenste **risoni** niet uitdrogen.



5. Worsten verder garen

Leg de **worsten** bovenop de **risoni** en bak ze 7-8 minuten mee. Schep de **risoni** met de **saus** op borden en leg de **worst** er bovenop.



6. Open schaal

De ovenschaal mag tijdens het bakken niet worden afgedekt. Op deze manier kan een deel van het vocht verdampen. Daarnaast kan je dit gerecht net wat luxer maken door verse kruiden zoals basilicum of peterselie toe te voegen of het gerecht af te toppen met wat geraspte mozzarella.