

DINNERLY



Risoni met kruidige worst in kruidige tomatensaus



30-40min



2 personen

We houden bij Dinnerly ontzettend veel van ovenschotels. 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 varkenssaucijzen alvast voor, voegen er kruidige tomatensaus en zachte risoni aan toe, schuiven het terug de oven in en de oven tovert het om tot een smakelijke schotel. Mmmm!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 varkenssaucijzen
- 1 rode ui
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 blik cherrytomaten
- 200g biologische risoni ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- oven met middelgrote 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 861kcal, vet 42.4g, koolhydraten 88.5g, eiwit 31.1g



1. Worsten grillen

Verwarm de oven voor op 240°C (schakel indien mogelijk de grillfunctie). Leg de **worsten** in een middelgrote ovenschaal en rooster ze 4-6min in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin maar nog niet helemaal gaar zijn. Haal de **worsten** uit de oven en leg opzij. De ovenschaal en de oven gebruiken we zo weer.



2. Ui fruiten

Pel de **ui** en snipper 'm grof. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Fruit de **ui** 2-3min. Voeg dan de knoflook en de **kruidenmix** toe en bak ca. 30 sec mee.



3. Saus bereiden

Breng 750ml water aan de kook in een waterkoker. Voeg de **tomaten** en een snuf suiker toe aan de koekenpan en roer door. Schep deze **saus** in de ovenschaal en voeg de **risoni** en 550ml gekookt water toe. Kruid met ½tl zout en flink wat peper.



4. Risoni garen

Laat de oven op 240°C staan (220°C heteluchtoven). De grillfunctie gebruiken we nu 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 na ca. 23min de **worsten** bovenop de **risoni** en bak ze 7-8 minuten mee. Schep de **risoni** met de **saus** op borden en leg de **worsten** er bovenop.



6. Open schaal

De ovenschaal mag tijdens het bakken niet worden afgedekt. Op deze manier kan een deel van het vocht verdampen. Ook kun 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.