

DINNERLY



Rijstpannetje met runderworstjes met spinazie en tomatensaus



ca. 30min



2 personen

Een snel rijstpannetje als deze is gewoonweg heerlijk – vooral met die verse spinazie en stukjes worst. Dat alleen zou al lekker genoeg zijn, maar we hadden nog wel zin in een beetje saus. Daarom maken we een makkelijke maar smakelijke tomatensaus om de rijst mee te versieren. Een feestmaal!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 rundersaucijzen
- 2 rode uien
- 3 tomaten
- 200g basmatirijst
- 100g babyspinazie
- 1 zakje runderbouillonpoeder

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el boter ⁷
- 1el mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- grote koekenpan met deksel
- kleine koekenpan
- maatbeker

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

ALLERGENEN

melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 921kcal, vet 40.6g, koolhydraten 101.3g, eiwit 34.0g



1. Worsten bakken

Verwijder het vel van de **worsten** met een scherp mes en snij ze in hapklare stukken. Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur. Bak de **worsten** al roerend in 3-4min bruin. Ze moeten nog niet helemaal gaar te zijn. Haal ze uit de pan en zet ze opzij. De pan gebruiken we zo weer.



2. Ingrediënten voorbereiden

Pel de **uien** en snij ze grof. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij het vruchtvlees in grove stukken.



3. Rijstpannetje opzetten

Laat 1el boter smelten in de koekenpan. Voeg de **rijst** en de **helft van de ui** toe en bak ca. 3min op middelhoog vuur. Voeg beetje bij beetje de **spinazie** toe en laat slinken. Kruid met 1el mosterd en een snuf peper en zout.



4. Rijst garen

Roer 400ml water en de **helft van het bouillonpoeder** door de pan. (De rest van het **bouillonpoeder** gebruiken we hier niet). Leg een deksel erop en breng aan de kook. Laat op laag tot middelhoog vuur ca. 10min zachtjes koken, tot de rijst gaar is. Leg de **worst** bovenop de **rijst** en laat afgedekt nog eens 5min borrelen. Neem de pan van het vuur en laat nog ca. 5min afgedekt rusten.



5. Saus maken

Verhit een kleine koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de **rest van de ui** toe met een snuf zout en bak 2-3min. Voeg de **tomaat**, 100ml water, 2tl suiker en 1el azijn toe en laat al roerend ca. 10min zachtjes koken, tot de **tomaat** heel zacht is. Proef en breng op smaak met peper, zout en suiker. Schep het **rijstpannetje** op borden en serveer de **tomatensaus** erop.



6. Pikante details

De azijn en suiker brengen de smaken van de tomatensaus mooi in balans. Mis je toch nog wat pit? Dan kun je er nog wat fijngesneden chilipeper aan toevoegen. Dat past ook perfect bij tomaat.