



Mexicaans rijstpannetje met runderworst

met kidneybonen en koriander



ca. 30min



2 personen

Er gaat niets boven een fijne eenpansmaaltijd. Je hebt er bijna geen afwas van en alle smaken kunnen zich uitgebreid met elkaar vermengen. Vandaag maak je een rijstpannetje, waarbij je eerst de worst lekker aanbraadt, dan de groenten kort meebakt en vervolgens de rijst en bouillon toevoegt. Dan is het een kwestie van deksel op de pan en wachten tot je aan tafel kunt.

Wat je van ons krijgt

- 2 rundersaucijsjes
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 1 rode paprika
- 1 zakje Mexicaanse kruiden
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 blik kidneybonen
- 1 blik tomatenblokjes
- 200g basmatirijst
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan met deksel
- maatbeker

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

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 913kcal, vet 24.0g, koolhydraten 131.7g, eiwit 39.3g



1. Worst snijden

Snijd de **worsten** in de lengte in vieren en dan in blokjes.



2. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



3. Paprika snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes.



4. Worst braden

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **worst** in 1-2min stevig aan en voeg de **ui** en **paprika** toe. Bak ca. 2min en voeg dan de **knoflook**, **Mexicaanse kruidenmix** en 300ml water toe. Breng aan de kook en roer het **bouillonpoeder** erdoor.



5. Rijst en bonen koken

Voeg de **bonen met vloeistof** en de **tomatenblokjes** toe en breng nogmaals aan de kook. Roer de **rijst** erdoor, draai het vuur helemaal laag en doe een deksel op de pan. Laat het geheel 15-20min zachtjes koken, tot de **rijst** gaar is.



6. Afmaken & serveren

Hak de **koriander incl. steeltjes** grof. Proef of je nog zout en peper aan de **rijstpan** wil toevoegen en serveer bestrooid met de **koriander**.