



Siciliaanse ragout met rundersaucijsjes

met venkel, rozijnen en basmatirijst



ca. 30min



2 personen

Vandaag belanden we op het zonnige Sicilië met deze fijne ragout met rundersaucijsjes, pijnboompitten en verse kruiden. Venkel en tomaten voegen nog meer zomerse aroma's toe en we maken het af met rozijnen, chili, een vleugje citroen en heel veel passie!

Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 1 venkel
- 1 teen knoflook
- 15g verse kruidenmix: basilicum, munt en platte peterselie
- 1 citroen
- 50g pijnboompitten
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 2 rundersaucijsjes
- 1 zakje rozijnen¹²
- 1 zakje chilivlokken
- 250g cherrytomaten

Wat je thuis nodig hebt

- boter⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

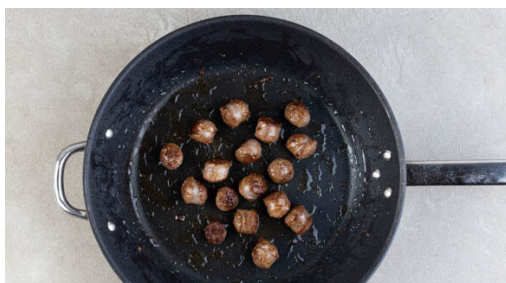
Voedingswaarde per portie

calorieën 768kcal, vet 34.9g, koolhydraten 82.3g, eiwit 28.7g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 300ml licht gezouten water voor de **rijst** aan de kook in een kleine kookpan. Verwijder de harde onderkant van de **venkel**, halveer en snijd hem in plakken van ca. 0,5cm dik. Pel en snijd de **knoflook** fijn. Pluk de **mint- en basilicumblaadjes** van de stengels en snijd ze fijn. Snijd de **peterselie mét stengels** fijn. Rasp de **citroenschil**.



4. Saucijsjes bakken

Snijd de **saucijsjes** in plakken van ca. 1cm dik. Kruid naar smaak met peper en zout. Verhit de gebruikte koekenpan met 1el olijfolie. Bak de **saucijsjes** 3-4min op hoog vuur. Haal ze uit de pan en zet opzij. Veeg de pan niet schoon, we gebruiken hem zo weer.



2. Rijst koken

Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



5. Ragout garen

Verhit de gebruikte koekenpan met 1el olijfolie. Bak de **knoflook**, de **rozijnen**, **1tl chilivlokken** en 1/2tl zout 1-2min op middelhoog vuur. Voeg de **venkel**, **tomaten** en de **helft van de pijnboompitten** toe en bak 4-5min mee. Blus met de **bouillon**. Voeg de **helft van de kruiden** en naar smaak **citroenschil** toe en gaar nog 4-6min. Kruid met een snuf suiker, peper en zout.



3. Pijnboompitten roosteren

Verhit een droge middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin. **Pas op:** ze kunnen snel aanbranden. Haal ze uit de pan en laat afkoelen. Los het **bouillonpoeder** op in 300ml heet water.



6. Afmaken en serveren

Snijd de **citroen** in partjes. Roer 1el boter door de **ragout** en voeg dan de **saucijsjes** toe. Breng het geheel opnieuw aan de kook en breng op smaak met **citroenschil**, peper en zout. Verdeel de **rijst** en **ragout** over borden en garneer naar smaak met de **rest van de kruiden**, **pijnboompitten** en **citroenschil**. Serveer met de **citroenpartjes**.