

DINNERLY



Rijstpannetje met rundersaucijsjes met spinazie en tomatensaus



ca. 30min



2 personen

Een snel rijstpannetje als deze is gewoonweg heerlijk - vooral als er verse spinazie en stukjes worst in zitten. Dat alleen zou al lekker genoeg zijn, maar we hadden nog wel zin in een beetje saus. En dus koken we gauw wat tomaten om de rijst mee te versieren. Een feestmaal!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 rode uien
- 2 rundersaucijsjes
- 2 tomaten
- 150g basmatirijst
- 100g babyspinazie
- 10g kippenbouillonpoeder

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

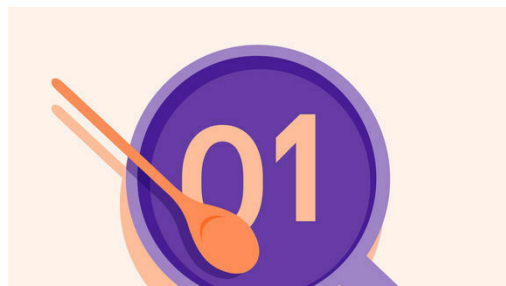
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

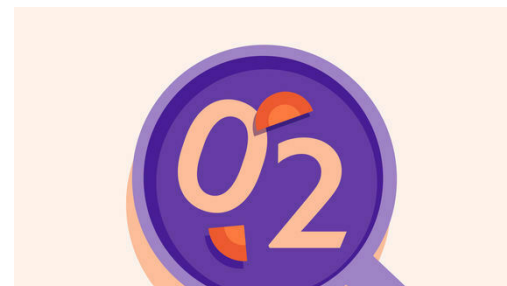
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 774kcal, vet 39.6g, koolhydraten 75.2g, eiwit 28.3g



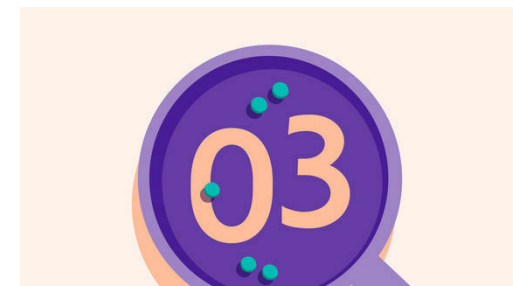
1. Ingrediënten voorbereiden

Pel de **uien** en snij ze grof. Verwijder het vel van de **worstjes** met een scherp mes. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij het vruchtvlees in grove stukken.



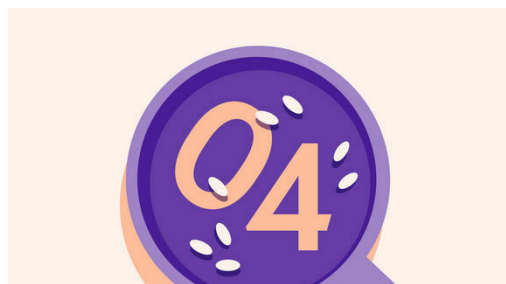
2. Saucijsjes bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur. Breek de **worstjes** in hapklare stukken. Voeg ze toe aan de pan en bak ze al roerend in 3-4min bruin. Ze hoeven nog niet helemaal gaar te zijn. Haal ze uit de pan en zet ze opzij.



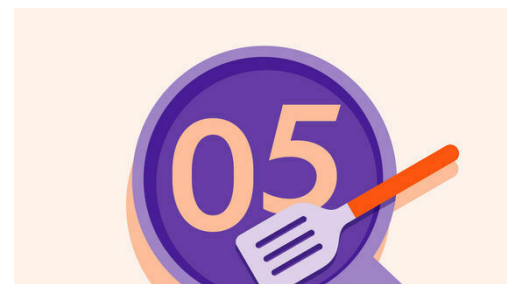
3. Rijstpannetje opzetten

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



4. Rijst garen

Roer er 200ml water en de **helft van het bouillonpoeder** door. Leg een deksel op de pan en breng aan de kook. Laat op laag tot middelhoog vuur ca. 15min zachtjes koken, tot de rijst gaar is. Verdeel de **worstjes** in de laatste 5min kooktijd over de **rijst**. 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. Kruid de **rest van de ui** 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 scherpste? Dan kun je er nog wat fijngesneden chilipeper aan toevoegen. Dat past ook perfect bij tomaat.