

DINNERLY



Rookworst in paprikasaus op aromatische basmatirijst met dille



ca. 25min



2 personen

Als je rookworst leest, dan denk je waarschijnlijk meteen aan stamppot. En dat is natuurlijk heerlijk, maar wij doen het vandaag even helemaal anders. We serveren de worst in een saus van paprika en tomaat en voegen daar luchtige basmatirijst met dille aan toe. Dat is net zo lekker als je vertrouwde Hollandse pot, beloofd!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g basmatirijst
- 1 rode paprika
- 1 tomaat
- 1 blikje tomatenpuree
- 10g verse dille
- 2 rookworsten

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 2el boter ⁷
- peper en zout
- suiker

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- waterkoker
- maatbeker
- zeef

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

ALLERGENEN

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 778kcal, vet 41.1g, koolhydraten 79.8g, eiwit 20.7g



1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. 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 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



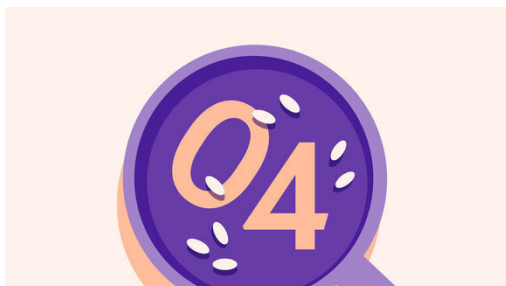
2. Groenten snijden

Breng 250ml water aan de kook in een waterkoker (of kleine kookpan). Pel 2 tenen knoflook en snij fijn. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vrucht vlees** in stukken van 1-2cm. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snij het **vrucht vlees** grof.



3. Saus koken

Verhit een grote koekenpan met 1el boter op medium tot hoog vuur. Voeg de **tomaat**, de **paprika**, de **tomatenpuree**, de knoflook en een flinke snuf zout toe en bak ca. 3min. Schenk het gekookte water erbij, voeg 1tl suiker toe en breng aan de kook. Laat op middelhoog vuur ca. 8min zachtjes koken, tot een deel van het vocht verdampt is.



4. Worst garen

Snij de **dille** fijn. Snij de **worsten** in plakken van 0,5-1cm dik, voeg ze toe aan de **saus** en laat nog ca. 4min zachtjes koken.



5. Afmaken en serveren

Meng de **rijst** met **3/4e van de dille** en 1el boter, tot de boter gesmolten is. Breng de **saus** op smaak met peper en zout. Schep de **rijst**, **saus** en **worst** op borden en garneer met de **rest van de dille**.



6. Liever zacht?

Als je de paprika volgens dit recept bereidt, behoudt hij nog wat bite. Heb je hem liever wat zachter? Geen enkel probleem! Laat de saus gewoon een paar minuten langer pruttelen.