

DINNERLY



Tex-Mex rijstpannetje met rundergehakt met maïs en tomaten



ca. 30min



2 personen

De Tex-Mex-keuken is ontstaan in Texas en komt voort uit de culinaire creaties van Texanen van Spaanse of Mexikaanse afkomst. In tegenstelling tot de Mexikaanse keuken speelt kaas een grote rol in de Tex-Mex keuken. Daar laten we ons vandaag door inspireren en strooien het rijkelijk over aromatische rijst met rundergehakt, tomaten en maïs. Geniet ervan!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 tomaten
- 1 blik maïs
- 250g rundergehakt
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 200g jasmijnrijst
- 75g geraspte cheddar ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- grote koekenpan met deksel
- 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 990kcal, vet 42.5g, koolhydraten 103.8g, eiwit 44.8g



1. Groente snijden

Pel en snij 2 tenen knoflook fijn. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij ze in stukken van ca. 2cm. Giet de **maïs** af in een zeef en laat uitlekken.



2. Gehakt rullen

Verhit een grote koekenpan met 1el plantaardige olie. Bak het **gehakt** 2-3min op medium tot hoog vuur. Proef en breng op smaak met een flinke snuf peper en zout. Voeg $\frac{2}{3}$ van de **kruidenmix**, de ongekookte **rijst** en de knoflook toe aan de pan en bak ca. 2min mee, tot de kruiden hun aroma's afgeven.



3. Rijst koken

Voeg de **helft van de maïs**, de **tomaten** en 300ml water toe en breng aan de kook. Leg een deksel op de pan en laat ca. 15min op laag tot middelhoog vuur sudderen, tot het vocht bijna helemaal opgenomen is.



4. Salsa maken

Maak een **salsa** van de **rest van de maïs**, de **rest van de kruidenmix**, 1tl azijn en een snuf peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Bring het **rijstpannetje** op smaak met peper en zout. Strooi de **kaas** over de **rijst** en laat nog 3-5min verder garen tot de **kaas** gesmolten is. Serveer het **rijstpannetje** samen met de **salsa**.



6. Goudgeel of goudbruin?

Als je je kaas liever goudbruin en krokant hebt in plaats van goudgeel en zacht gesmolten, dan kun je 'm ook onder de ovengrill zetten. Let wel op dat je de rijst ofwel direct in een ovenvaste pan bereidt, of dat je 'm voor het grillen in een ovenschaal doet.