



Turks biogehaktpannetje met rijst

met komkommersalade en yoghurt dressing



30-40min



2 personen

Deze smakelijke gehaktstovf is Turks geïnspireerd en dat was een goed idee. De saus van tomaten, dille en biologische gehakt wordt op smaak gebracht met Noord-Afrikaanse kruidenmix. Terwijl die staat te pruttelen maak je een snelle komkommersalade met frisse yoghurt dressing en verse munt. Je serveert alles met luchtige witte rijst, waar je nog snel even een klontje boter doorheen roert.

Wat je van ons krijgt

- 150g biologische basmatirijst
- 1 groene paprika
- 2 tomaten
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 10g verse kruidenmix: dille & munt
- 250g biologisch rundergehakt
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 1 blikje biologische tomatenpuree
- 1 kuipje yoghurt ¹
- 1 komkommer

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter ¹
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

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

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

Allergenen

melk (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 980kcal, vet 44.7g, koolhydraten 103.5g, eiwit 38.4g



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. Draai het vuur helemaal laag, doe een deksel op de pan en kook de **rijst** in 12-14min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Saus maken

Voeg de **tomaat**, de **tomatenpuree**, **3/4 van de knoflook**, de **dillesteeltjes** en 150ml water toe aan de pan. Zet het vuur laag en laat de **saus** 10-15min sudderen. Voeg evt. wat extra water toe. Proef en breng verder op smaak met peper en zout.



2. Groente snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in kleine blokjes. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snijd in blokjes van ca. 2cm. Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Pel de **knoflook** en snijd fijn. Pluk de **dilletopjes**, houd wat achter als garnering en hak de **rest** fijn. Gooi de **steeltjes** niet weg.



5. Salade maken

Pluk de **munt** van de steeltjes en snij fijn. Klop een **dressing** van de **helft van de yoghurt**, de **munt**, de **rest van de knoflook**, 2tl olijfolie, 1el azijn en een 1/2tl peper en zout naar smaak. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakken. Meng ze met de **rest van de ui** en de **dressing**.



3. Gehakt & paprika bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **gehakt**, **3/4 van de ui** en de **paprika** met de **kruidenmix** en een flinke snuf peper en zout 3-4min tot, het **gehakt** bruin begint te worden.



6. Afmaken & serveren

Vis de **dillesteeltjes** uit de pan en plet de **tomaten** een beetje. Breng de **saus** op smaak met 1tl azijn en roer de **gehakte dille** erdoor. Roer de **rijst** los met 1el boter. Verdeel de rijst en de **gehaktsaus** over borden. Bestrooi met de **rest van de dille** en serveer met de **salade**.