



Hollandsche roerbak met varkenssaucijs

en rodekool met kazige rijst



ca. 25min



2 personen

Niets is zo nostalgisch als rode kool met appeltjes. Dit eeuwenoude klassieke stoofgerecht wordt traditioneel bij een rollade of een mooi stuk wild geserveerd. Omdat we tegenwoordig weinig tijd hebben, koopt de gemiddelde Nederlander het gerechtje liever kant-en-klaar in een potje. Chef Martina vond het daarom hoog tijd om de elementen van het gerecht in een snelle roerbak te verwerken. Makkelijk en met veel smaak!

Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 prei
- 2 varkenssaucijsjes
- 1 ui
- 1 appel
- 1 rode kool
- 5g László's goulash spice mix
- 1 zakje geraspte oude kaas ⁷
- 1 zakje grove mosterd ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- suiker

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- zeef

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 1132kcal, vet 64.9g, koolhydraten 83.8g, eiwit 46.9g



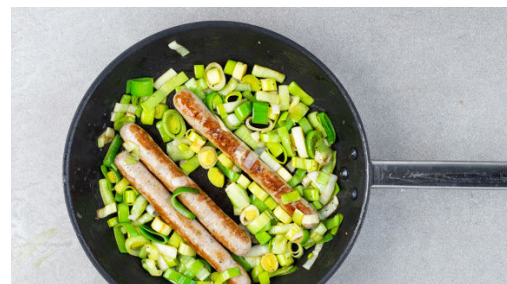
1. Rijst koken

Breng 300ml water in een kleine kookpan aan de kook. Was de **rijst** grondig in een zeef en voeg het samen met de **helft van het bouillonpoeder** toe zodra het water kookt. Leg een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min op laag vuur gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** onafgedekt rusten.



4. Ingrediënten snijden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne halve ringen. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in blokjes.



2. Groente en worst bakken

Snijdt de **prei** in dunne ringen. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **worstjes** en **prei** met 1/8tl zout 8-10min tot de **groente** zachter is. Schenk er dan 50ml water bij en stoof 3-5min totdat het vocht is verdampt. Schep de **prei** op een bord.



5. Kool en appel bakken

Verhit 1el olijfolie in een wok of grote koekenpan. Snijd de **helft van de kool** in dunne reepjes en voeg ze met de **ui, appel, 1-2tl goulash spice blend**, 1el suiker, 2el azijn, 1/4tl zout en een snuf peper aan de pan toe. Roerbak 8-10min. Bewaar de **rest van de kool** voor een ander recept.



3. Worstjes braden

Braad de **worstjes** nog 1-2min per zijde tot ze gaar en goudbruin zijn. Houd de **worstjes** warm in de pan.



6. Rijst afmaken

Roer de **prei, kaas** en de **helft van de mosterd** door de **rijst** en breng op smaak met peper en zout. Snijd de **worsten** in plakjes. Serveer de **rijst** met de **roerbak** en **worstjes** bovenop. Geef de **rest van de mosterd** erbij.