



Picadillo van varkensgehakt

met rijst en Cubaanse coleslaw



ca. 25min



2 personen

Op Cuba lijkt het eten veel op de Spaanse keuken. Vooral varkensvlees en kip vind je er op de menu's. Vandaag zetten we graag twee op de Cubaanse keuken geïnspireerde gerechten op tafel. We combineren de picadillo van varkensgehakt, tomatenpuree en paprika met een coleslaw met frisse sinaasappel. De coleslaw komt overdrijven uit Amerika, maar wij maken 'm hier aan met sinaasappel, een bekende Cubaanse smaakmaker.

Wat je van ons krijgt

- 200g basmatirijst
- 1 groene paprika
- 1 teen knoflook
- 1 zakje groene olijven
- 1x varkensgehakt
- 1 sachet komijnpoeder
- 1 zakje rozijnen ¹
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 sinaasappel
- 1x verse groentemix: rodekool, wortel & bosui
- 1 zakje amandelschaafsel ²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- olijfolie
- suiker

Kookgerei

- maatbeker
- zeef of vergiet
- koekenpan of wok
- fijne keukenrasp

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

Kooktip

Je kunt voor een extra notige smaak het amandelschaafsel 1-2min in een droge koekenpan roosteren.

Allergenen

sulfieten (1), noten (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 977kcal, vet 42.5g, koolhydraten 103.0g, eiwit 38.5g



1. Rijst koken

Breng 400ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Was de **basmatirijst** in een zeef totdat het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, breng opnieuw aan de kook en kook de **rijst** op laag vuur met een deksel afgedekt in 10-12min beetgaar. Neem van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



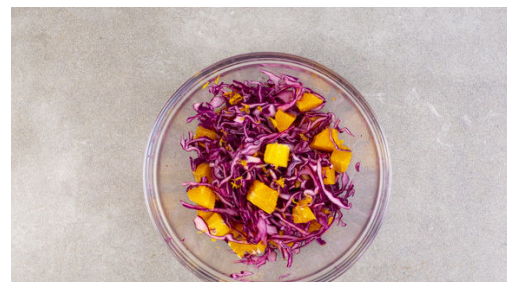
4. Dressing maken

Rasp de **sinaasappelschil** fijn. Schil en snijd de **sinaasappel** in stukjes. Maak een **dressing** van 2el azijn, 2el water, 1tl suiker, 1/4tl zout, **1tl sinaasappelrasp** en een **mespunt komijnpoeder**. Roer tot de suiker is opgelost.



2. Paprika snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in heel dunne reepjes. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Hak de **olijven** grof.



5. Salade maken

Meng de **verse groentemix** in een kom met de **dressing** en kneed tot de **kool** zachter wordt. Roer er dan de **sinaasappel** door.



3. Piccadillo maken

Verhit 1el olijfolie in een wok op hoog vuur en roerbak de **paprika** en **knoflook** 2min. Voeg het **gehakt** samen met de **helft van het komijnpoeder** en de **olijven** toe. Roerbak 4-5min tot het **gehakt** rul is. Voeg dan de **rozijnen**, de **tomatenpuree**, 100ml water, 1/4tl zout en een snuf peper toe. Laat 10min op laag vuur pruttelen. Voeg evt. extra water toe.



6. Picadillo afmaken

Neem de **picadillo** van het vuur zodra het water verdampt is en het **gehakt** omhuld is met een sauzig laagje. Breng de **picadillo** op smaak met 1el azijn, zout en peper. Bestrooi met het **amandelschaafsel** en serveer de **rijst** en **salade** ernaast (zie kooktip, links).