



Siciliaanse stoofschotel met rundersaucijsjes

en venkel en rozijnen op basmatirijst



ca. 30min



2 personen

Pijnboompitten, citroen, basilicum, venkel... Deze smaken schreeuwen vakantie. Maar thuisblijven is ook geen straf met deze geurige Siciliaanse stoof. Je serveert 'm met luchtige basmatirijst en heerlijke rundersaucijsjes.

Wat je van ons krijgt

- 1 venkel
- 15g verse kruidenmix: basilicum, munt en platte peterselie
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 200g basmatirijst
- 1 zakje pijnboompitten
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 2 rundersaucijsjes
- 1 zakje rozijnen¹²
- 1 zakje chilivlokken
- 1x cherrytomaten

Wat je thuis nodig hebt

- boter⁷
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 899kcal, vet 40.0g, koolhydraten 102.0g, eiwit 30.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 400ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Halveer de **venkel** en snijd hem in de lengte in dunne plakken. Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak de **kruiden** zonder harde steeltjes fijn. Rasp de **citroenschil** fijn.



4. Worst braden

Snijd de **saucijsjes** in stukjes van ca. 1cm en hussel ze om met een snuf zout en peper. Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en braad de **worst** in 3-4min rondom aan. Schep op een bord en draai het vuur onder de pan middelhoog.



2. Rijst koken

Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Draai het vuur laag, doe een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



5. Stoof maken

Voeg de **knoflook**, **rozijnen**, **1tl chilivlokken**, 1el olijfolie en 1/2tl zout toe. Bak 1-2min en voeg de **venkel**, **cherrytomaten** en de **helft van de pijnboompitten** toe. Bak 4-5min en schenk de **bouillon** in de pan. Roer de **helft van de verse kruiden** en **citroenrasp** naar smaak door de **stoof** en laat 4-6min pruttelen. Breng op smaak met een snuf zout, peper en suiker.



3. Pijnboompitten roosteren

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 2-3min goudbruin. Zet opzij om af te laten koelen. Los het **bouillonpoeder** op in 300ml heet water.



6. Stoof afmaken

Snijd de **citroen** in parten. Roer 1el boter door de **stoof** en voeg de **worst** weer toe. Breng aan de kook en breng de **stoof** op smaak met meer **citroenrasp**, peper en zout naar wens. Serveer de **stoof** met de **rijst** en bestrooi met de **rest van de verse kruiden** en de **pijnboompitten** en **chilivlokken** en **citroenrasp** naar wens. Geef de **citroenpartjes** erbij.