



Citroenige paprikarisoni

met rundersaucijsjes en verse kruiden



ca. 25min



2 personen

Weinig tijd en moeite, maar groots resultaat? Dan is deze paprikarisoni je op het lijf geschreven. Hij is binnen een halfuurtje klaar en dankzij de paprikasaus, het gulle gebruik van citroensap en de malse saucijsjes zit 'ie toch boordevol met smaak.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 courgette
- 2 rundersaucijsjes
- 200g risoni ¹
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1 rode paprika
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 20g verse kruidenmix: basilicum & platte peterselie
- 1 citroen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote hapjespan of koekenpan met deksel
- waterkoker
- staafmixer met beker

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

Allergenen

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

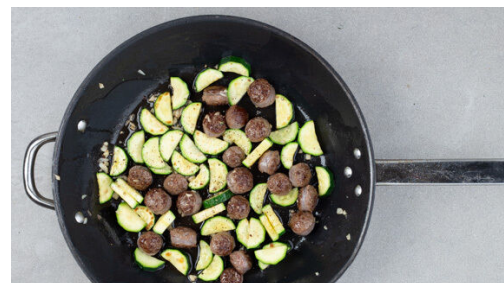
Voedingswaarde per portie

calorieën 696kcal, vet 24.1g, koolhydraten 85.4g, eiwit 33.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 400ml water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak de **knoflook** grof. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Snijd de **worsten** in stukjes.



2. Courgette en worst bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote hapjespan of koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **knoflook** 30sec. Voeg de **worst** toe en bak 1-2min mee. Voeg dan **courgette** met een snuf zout a toe en bak nog 3min.



3. Risoni koken

Voeg de **risoni**, 200ml gekookt water en het **bouillonpoeder** toe. Roer door, leg een deksel op de pan en draai het vuur iets lager. Laat 7-10min stoven tot de **risoni** beetgaar is. Als de **bouillon** voortijdig op is, kun je meer heet water toevoegen. Neem de pan van het vuur.



4. Paprikapuree toevoegen

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in grove stukken. Doe ze met 100ml gekookt water en **1/2-1tl paprikapoeder** in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer glad en roer de **puree** door de **risoni**.



5. Garnering voorbereiden

Hak de **basilicumblaadjes** en **peterselie** zonder hardere steeltjes grof. Pers **een citroenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes.



6. Risoni afmaken

Roer **1-2el citreensap** door de **risoni** en proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Bestrooi de **risoni** met de **verse kruiden** en geef de **citroenpartjes** erbij om erover uit te knippen.