

DINNERLY



Caraïbische rijststoof met salsiccia en paprika en selderijblaadjes



ca. 30min



2 personen

Wie had gedacht dat het Caribisch gebied en Italië zo goed bij elkaar zouden passen? Kleurrijke rijststoof met Caraïbische kruiden combineren we vandaag met heerlijke Italiaanse salsiccia-worst. Al met al wordt het een bonte en vrolijke bedoening. Verse paprika, frisse selderijblaadjes, rijke kruiden. Daar gaan onze harten sneller van kloppen.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode paprika
- 5g verse selderijblaadjes⁹
- 1 rode ui
- 1 tomaat
- 3x salsiccia
- 150g basmatirijst
- 5g Caraïbische kruidenmix

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

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

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

ALLERGENEN

selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 769kcal, vet 41.4g, koolhydraten 72.2g, eiwit 26.3g



1. Groenten snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in stukken van 2-3cm breed. Snij de **selderijblaadjes** grof. Pel de **ui** en snipper 'm grof. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snij in grote blokjes. Pel en snij 1 teen knoflook grof.



2. Ingrediënten voorbereiden

Snij **1 worst** in hapklare stukken en leg de **andere worsten** opzij. Spoel de **rijst** af in een zeef tot het water helder blijft. Breng 300ml water aan de kook in de waterkoker.



3. Ingrediënten bakken

Verhit een middelgrote kookpan met 1el olijfolie. Bak op hoog vuur de **gesneden worst**, **ui**, **paprika** en knoflook ca. 3min. Voeg de **kruidenmix** en 1/2tl zout toe en roer het geheel goed door.



4. Stoofpot maken

Voeg de **tomaten** en **rijst** toe met 300ml heet water. Zet het vuur laag tot middelhoog en leg een deksel op de pan. Laat het geheel 13-15min zachtjes koken tot de rijst gaar is en het water heeft opgenomen. Voeg als de **rijst** te droog wordt nog een beetje water toe.



5. Afmaken en serveren

Verhit een kleine koekenpan met 1el olijfolie. Bak op middelhoog vuur de **overige worsten** 11-14min tot ze rondom lichtbruin zijn. Roer 1/2el azijn door de **rijst** en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **cajun-rijststoof** en de **worst** over de borden en garneer met de **selderijblaadjes**.



6. Garneren kun je leren

Garnering is de geheime kunstgreep van het betere koken – er kan in die laatste stap nog heel veel veranderen. Snij bij dit gerecht bijvoorbeeld eens wat overgebleven bosui in dunne, schuine ringen en strooi dit over de borden.