

DINNERLY



Rijstpannetje met saucijsjes met gemengde groenten en geraspte kaas



ca. 25min



2 personen

Snel, eenvoudig en superlekker: dat zijn een paar van de kernwaarden van Dinnerly. En deze ovenschotel van onze chef Amanda voldoet hier helemaal aan. Je gooit de zachte rijst, knapperige groenten en kruidige saucijsjes gewoon in de pan en laat ze bakken tot alles warm en heerlijk is. Oh, en dan laat je er nog kaas overheen smelten! Beter kan haast niet.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 rundersaucijsjes
- 400g mosselgroenten⁹
- 150g basmatirijst
- 1 zakje rundvleeskruiden
- 50g geraspte jongbelegen kaas⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- grote koekenpan of wok met deksel
- maatbeker

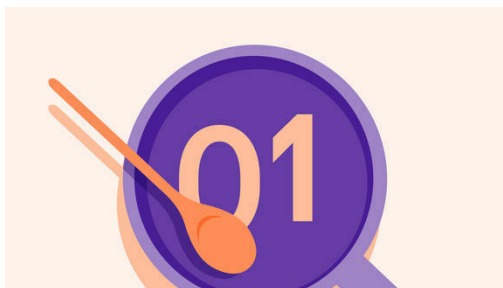
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

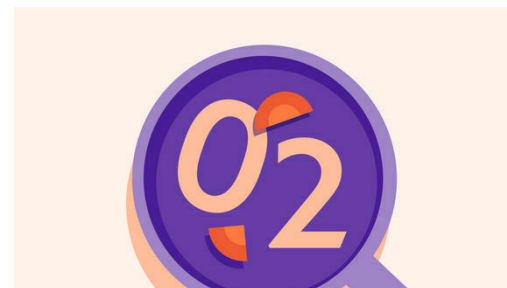
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 728kcal, vet 28.9g, koolhydraten 83.2g, eiwit 33.5g



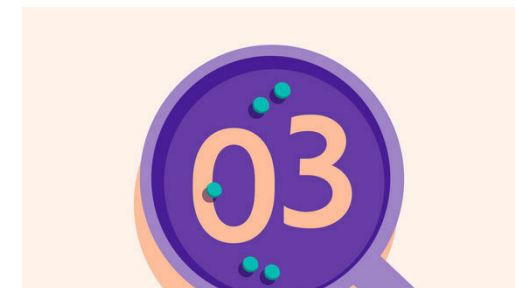
1. Worst voorbereiden

Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Duw de **saucijsjes** uit het vel en snij ze in hapklare stukjes



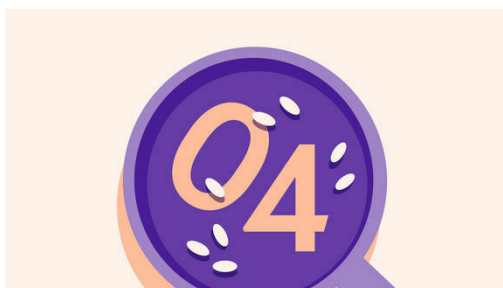
2. Worst braden

Verhit een grote koekenpan of wok met 1el olijfolie. Voeg de **worst** toe met een flinke snuf peper en zout. Bak op hoog vuur in 2-3min rondom lichtbruin. Giet de **worst mét braadvocht** in een diep bord of een kom en zet even opzij. De pan gebruiken we direct weer.



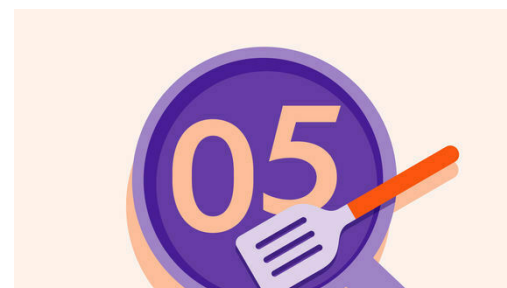
3. Groenten bakken

Verwarm evt. weer 1el olie in de pan – het kan zijn dat er nog genoeg olie in zit. Voeg de **groentemix** en knoflook toe met een snuf zout en roerbak 4-5min tot de **groenten** zacht worden. **Tip:** als de pan niet groot genoeg is, kun je eerst de ene helft laten slinken voor je de tweede helft toevoegt.



4. Rijstpannetje maken

Giet de **worst met braadvocht** in de pan, voeg de **rijst** en **kruidenmix** toe en meng goed. Roer 300ml water en 1tl azijn erdoor, proef en kruid naar smaak met peper en zout. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag en leg een deksel op de pan. Laat 15-20min zachtjes borrelen, tot het meeste water is opgenomen.



5. Kaas strooien

Strooi de **kaas** over het **rijstpannetje** en leg het deksel er weer op. Laat nog 3-5min op laag vuur staan tot de kaas gesmolten is. Eet smakelijk!



6. Pas op, heet!

Gesmolten kaas is lekker, maar knapperige kaas is soms nog beter. Je kunt het rijstpannetje in een ovenschaal gieten en dan de kaas erover strooien. Bak een paar minuten in de oven op 200°C (180°C hetelucht) tot de kaas goudbruin en knapperig is.