

DINNERLY



Tex-Mex rijstpannetje met vegan gehakt met maïs en tomaten



ca. 30min



2 personen

De Tex-Mex-keuken is ontstaan in Texas en komt voort uit de culinaire creaties van Texanen van Spaanse of Mexikaanse afkomst. In tegenstelling tot de klassieke Mexikaanse keuken speelt kaas een grote rol in de Tex-Mex. Daar laten we ons vandaag door inspireren en strooien het rijkelijk over aromatische rijst met vegan gehakt, tomaten en maïs. Geniet ervan!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 tomaten
- 1 blik maïs
- 200g vegan gehakt ¹
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 150g jasmijnrijst
- 75g Willicroft vegan geraspte topping

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- grote koekenpan met deksel
- maatbeker
- zeef

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 874kcal, vet 28.2g, koolhydraten 121.3g, eiwit 26.8g



1. Groente snijden

Pel 2 tenen knoflook en snij fijn. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij ze in grove stukken. Laat de **maïs** uitlekken in een zeef.



2. Vegan gehakt rullen

Verhit een grote koekenpan met 1el plantaardige olie. Bak het **vegan gehakt** 2-3min op medium tot hoog vuur en breek het in stukjes met een spatel. Kruid met een flinke snuf peper en zout. Voeg $\frac{2}{3}$ van de **kruidenmix**, de **ongekookte rijst** en de knoflook toe en bak ca. 2min, tot de **kruiden** hun aroma's afgeven.



3. Rijstpannetje koken

Voeg de **helft van de maïs**, de **tomaten** en 250ml water toe en breng aan de kook. Leg een deksel op de pan en laat ca. 15min zachtjes koken op laag tot middelhoog vuur, tot het vocht bijna helemaal opgenomen is.



4. Salsa maken

Maak een **salsa** van de **rest van de maïs**, de **rest van de kruidenmix**, 1tl azijn en een snuf peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Proef het **rijstpannetje** en breng verder op smaak met peper en zout. Strooi de **kaas** over de **rijst** en laat nog 3-5min garen tot de **kaas** gesmolten is. Serveer het **rijstpannetje** samen met de **salsa**.



6. Goudgeel of goudbruin?

Als je je kaas liever goudbruin en krokant hebt in plaats van goudgeel en zacht, dan kun je 'm ook onder de voorverwarmde ovengrill zetten. Let wel op dat je de rijst ofwel direct in een ovenvaste pan bereidt, of dat je 'm voor het grillen in een ovenschaal doet.