



MEXICAANS

EENPANSGERECHT

INGREDIËNTEN (voor 2 personen)

- 150 gram rijst
- 200 gram gehakt
- 200 gram Mexicaanse groente
- 1 klein blikje mais
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 ui
- 1 paprika
- 1 rode peper
- halve theelepel komijn
- 1 theelepel paprikapoeder
- snufje zout en peper
- 250 ml water
- half tuinkruiden bouillonblokje
- olie

BENODIGDHEDEN

Skottelbraai

1

Snijd de paprika, ui en de rode peper in stukjes. Giet een scheutje olie in een pan en bak het gehakt rul met een snufje zout en peper.

2

Voeg de ui, paprika, rode peper en de kruiden toe en bak dit een paar minuten mee.

3

Meng de Mexicaanse groente, de maïs en de tomatenpuree er doorheen en bak dit 1 minuut.

4

Voeg de rijst, het bouillonblokje en het water toe en laat dit ongeveer 15 minuten pruttelen totdat het vocht is verdwenen. Is de rijst na 15 minuten nog niet helemaal gaar, voeg dan wat extra water toe en laat het nog wat langer pruttelen.

5

Zodra de rijst gaar is is je eenpansgerecht klaar!