

Poiesz wat maak je menu



*Schnitzel met
sperzieboontjes,
basmati rijst
en een
paprिकासaus*

Reitse Spanninga

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 Wienerschnitzels
- 1 zak à 500 gram sperziebonen
- 1 ui
- 2 rode paprika's
- 2 teentjes knoflook
- 2 takjes verse peterselie
- 1 blikje à 80 gram Anna tomatenpuree
- 1 pot à 350 ml Struik rundvlees Krachtbouillon
- 1 pak à 400 gram Lassie basmati rijst
- 1 theelepel Verstege paprikapoeder
- Verstege nootmuskaat
- Verstege zwarte peper
- Perfekt vloeibaar culinair
- Croma vloeibaar bakken & braden
- klontje Campina ongezouten roomboter

Bereidingswijze:

Bereid de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Kook de sperzieboontjes beetgaar in ca. 10 minuten. Snijd ondertussen de ui in halve ringen. Snijd de paprika's in reepjes. Plet de teentjes knoflook en hak ze fijn. Giet 175 ml krachtbouillon in een kom en giet er 350 ml water bij. Verhit 2 eetlepels vloeibaar culinair in de wok. Fruit de knoflook aan. Doe de uien erbij en roerbak deze totdat ze glazig zijn. Voeg dan de paprika's toe en bak deze kort mee. Voeg vervolgens de tomatenpuree toe en roer dit er doorheen. Voeg 1 theelepel paprikapoeder bij de groente en giet als laatste de bouillon erbij. Laat dit zachtjes pruttelen totdat de saus de gewenste dikte heeft. Breng de saus op smaak met peper en houd deze apart. Verhit 2 eetlepels vloeibare bakken en braden in een pak. Bak hierin de schnitzels goudbruin. Meng een klontje boter door de sperzieboontjes en voeg naar smaak nootmuskaat toe. Hak de peterselie fijn en roer deze op het laatste moment door de saus.

Opmaken:

Vet een koffiekopje in met boter. Doe hierin de rijst en druk dit stevig aan. Keer het kopje om boven het bord. Leg de schnitzel naast de rijst. Schep de sperzieboontjes en de saus op het bord.

Biertip: Leffe bruin bier

Kijk voor het instructiefilmpje van dit recept en voor nog meer recepten van Reitse Spanninga op www.poiesz-supermarkten.nl

