

Makkelijke merguezschotel

Geen zin om uren in te keuken te staan? Met dit recept tover je in een handomdraai een complete maaltijd op tafel.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vleesgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	30 minuten

Geen zin om uren in te keuken te staan? Met dit recept tover je in een handomdraai een complete maaltijd op tafel.

Bereidwijze

1. Fruit wat gesnipperde uit (en eventueel knoflook) in een pan met Betis Bakolijfolie
2. Breng op smaak met de Moroccan Rub kruidenmix
3. Voeg een scheutje La Villette Merlot toe
4. Een blikje San Marzano tomaten erbij, goed doorroeren en even laten bakken
5. Kook de rijst in een pan met gezouten water
6. Bak de merguez worstjes
7. Garneer met wat blaadjes koriander of peterselie

Ingrediënten

- 8 merguez worstjes
- 1 witte ui, gesnipperd
- Scheutje La Villette Merlot
- 2 tl Moroccan Rub kruidenmix
- 4 el Betis Bakolijfolie
- 500 gram rijst
- 1 blik San Marzano tomaten
- Snufje zout
- Blaadjes koriander of peterselie

accessoires