

Gehakt-rijstschotel met dadels en kaneel

Ingrediënten

- 150 gram verse dadels
- 50 gram rozijnen
- 2 preien
- 25 gram boter
- 400 gram rundergehakt
- 350 gram rijst
- zout en peper
- 1 kaneelstokje
- 2 kruidnagels
- 50 gram gemalen kaas
- ca. 8 deciliter vleesbouillon

Werkwijze

1. Ontpit de dadels en snijd de vruchten in stukjes. Was de rozijnen in een zeef en laat ze uitlekken. Was de prei en snijd ze in kleine stukjes.
2. Verhit de boter in de pan en bak hierin de prei 3 minuten. Voeg het gehakt toe, bak het met een vork rul en neem de pan van het vuur.
3. Was de rijst en laat deze goed uitlekken. Meng de rijst met het prei-mengsel. Vul hiermee een ovenschaal. Voeg zout en peper toe, duw het kaneelstokje erin en de kruidnagels. Roer de gemalen kaas erdoor en schenk de bouillon erbij. Dek de schaal af met aluminiumfolie.

4. Verwarm de oven voor op stand 5. Laat de rijst in 45 minuten gaar worden.
5. Als de rijst te nat is, laat dan de schotel zonder folie nog 5 minuten in de oven uitdampen.