Taco-rijstpan met gehakt, maïs en cheddar

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 ui
1 rode paprika
olijfolie
400 gram gemengd gehakt
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel komijnpoeder
200 gram snelkookrijst
600 ml runderbouillon
50 gram maïs
150 gram kidneybonen
600 gram cheddarkaas (geraspt)
1 handvol verse koriander (of peterselie)
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Snipper de ui en snij de paprika in blokjes. Verhit een scheutje olijfolie in een grote pan en bak de ui glazig. Voeg het gehakt toe en bak het rul. Kruid met het paprika- en komijnpoeder. Breng op smaak met peper en zout.**

2. **Voeg de paprikablokjes toe en roerbak nog 1 minuut.**

3. **Voeg de rijst en de runderbouillon toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat afgedekt ongeveer 8 minuten koken, tot de rijst gaar is en het vocht is opgenomen.**

4. **Roer de uitgelekte maïs en de kidneybonen onder de rijst en verdeel de kaas erover. Laat de kaas smelten met het deksel op de pan of zet de pan enkele minuten onder de ovengrill. Werk af met koriander of peterselie en serveer.**