



Mosselen op saffraanrisotto

en bonte salade met bloemen



ca. 50min



2 personen

Saffraan staat bekend als de meest waardevolle specerij ter wereld. Niet zo vreemd, want hij wordt in kleine hoeveelheden gewonnen uit paarse krokusbloemen die gemiddeld maar 8 dagen per jaar bloeien. Vandaag geeft hij onze risotto met mosselen en chorizo een heerlijk aroma en goudgele kleur. En om bij het bloementhema te blijven serveren we er een kleurrijke salade met eetbare bloemen, tomaat en pijnboompitten naast.

Wat je van ons krijgt

- 1 kg mosselen ¹⁴
- 1 doosje saffraandraden
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 prei
- 1 sjalotje
- 200g risottorijst
- 10g verse peterselie
- 1 teen knoflook
- 1 pakje chorizo ⁷
- 10g pijnboompitten
- 250g cherrytomatenmix
- 1 blikje tomatenpuree
- 100g mesclun met bloemen

Wat je thuis nodig hebt

- ½tl honing
- ½tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- kleine koekenpan
- waterkoker
- maatbeker
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), mosterd (10), weekdieren (14). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 983kcal, vet 47.5g, koolhydraten 107.5g, eiwit 29.3g



1. Mosselen schoonmaken

Breng 800ml water aan de kook in een waterkoker. Spoel de **mosselen** in een zeef of vergiet met koud water. Verwijder alle open en beschadigde **mosselen** die niet sluiten wanneer je erop tikt. Meng de **saffraan** en het **bouillonpoeder** door het gekookte water. Snijd de **prei** in de lengte doormidden, was de bladeren en snijd ze overdwars in dunne repen. Pel het **sjalotje** en hak fijn.



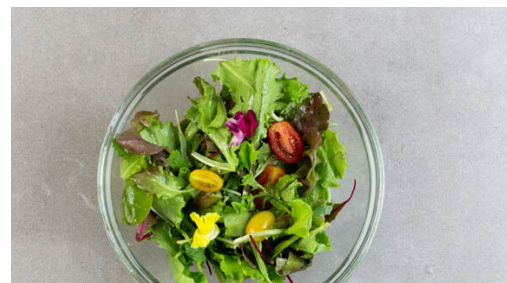
4. Mosselen garen

Verhit een grote kookpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **chorizo** ca. 4min. Voeg dan de **helft van de cherrytomaten** en de **helft van de tomatenpuree** toe, zet het vuur hoog en bak nog ca. 4min. Roer de **knoflook** erdoor en voeg de **mosselen** met 100ml water toe. Leg een deksel op de pan en laat 3-4min stomen, tot de **mosselen** open staan.



2. Risotto maken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **prei** en **sjalot** ca. 4min. Voeg de **rijst** toe en bak 1-2min, blus dan beetje bij beetje af met de **bouillon** en roer voortdurend zodat de **rijst** niet aanbakt, zet het vuur indien nodig lager. Herhaal dit zo'n 18-20min tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is. Voeg evt. meer water toe.



5. Salade maken

Maak een **dressing** van 1el olijfolie, ½el azijn, ½tl honing, ½tl mosterd en een snuf peper en zout. Halveer de **rest van de cherrytomaten** en meng ze met de **sla** en de **dressing**.



3. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **peterselieblaadjes** en **-steeltjes** apart van elkaar grof. Pel de **knoflook** en snijd fijn. Snijd de **chorizo** in blokjes. Verhit een kleine koekenpan met 1tl olijfolie op middelhoog vuur en bak de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin. **Pas op:** ze kunnen snel aanbranden. Haal ze uit de pan en laat afkoelen.



6. Risotto op smaak brengen

Vang het **kookwater** op in een kleine koekenpan terwijl je de **mosselen** afgiet. Verhit de pan op hoog vuur en laat het 2-4min inkoken. Breng de **risotto** ermee op smaak en voeg de **peterseliesteeltjes** toe. Schep de **risotto** op borden, verdeel de **chorizo** en **mosselen** erover en garneer met de **peterselieblaadjes**. Strooi de **pijnboompitten** over de **salade**.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**