



Citroen-venkelrisotto met kip

en knapperig gebakken rozemarijn



30-40min



2 personen

Heb je weleens kruiden gebakken tot een krokant soort chipje? Dat is een geweldige en makkelijke manier om je gerecht naar een hoger niveau te tillen! Voor dit recept bak je verse rozemarijn lekker knapperig zodat hij een mooi contrast vormt met de romige risotto. Doe daar gebakken kip, geroosterde venkel en pijnboompitten bij en je hebt een gerecht waar iedereen de vingers bij aflikt!

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1 venkel
- 1 courgette
- 10g verse rozemarijn
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ⁷
- 1 kippenbouillonblokje ⁹
- 200g risottorijst
- 1 zakje pijnboompitten
- 1x kipstukjes

- olijfolie
- peper en zout
- evt. boter of margarine

- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- oven
- middelgrote kookpan
- bakplaat met bakpapier
- fijne keukenrasp
- waterkoker

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

melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

calorieën 867kcal, vet 31.4g,
koolhydraten 95.7g, eiwit 48.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng 750ml water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Snijd de stonk van de **venkel** en snijd hem in dunne plakken. Snijd de **courgette** in blokjes. Pluk de **rozemarijnblaadjes**, hak de **helft** fijn en doe de steeltjes weg. Rasp de **kaas** fijn.



4. Risotto maken

Voeg de **knoflook**, **1tl citroenrasp**, **1-2el citroensap**, de **gehakte rozemarijn** en een **soeplepel bouillon** toe. Kook al roerend tot de **bouillon** is opgenomen en herhaal deze stap tot de **bouillon** op is. Kook de **risotto** in 20-25min beetgaar en romig. Voeg de **courgette** toe zodra de **helft van de bouillon** is opgenomen. Gebruik water als de **bouillon** opraakt.



2. Venkel roosteren

Verdeel de **venkelplakjes** over een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1 el olijfolie, 1/4tl zout en peper. Rooster de **venkel** in 15-20min gaar en lichtbruin. Neem de bakplaat uit de oven en besprenkel de **venkel** met **1 el citroensap**.



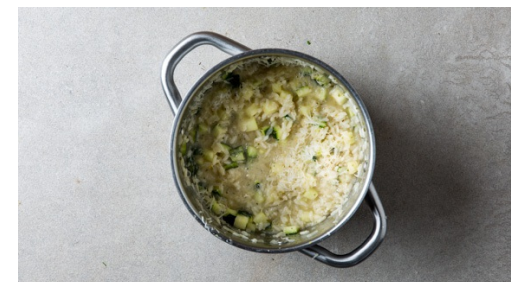
5. Kip en rozemarijn bakken

Rooster de **pijnboompitten** in een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur in 1-2min goudbruin. Schep de **pitten** eruit. Verhit 1el olijfolie in dezelfde pan en bak de **rest van de rozemarijn** in 2-3min krokant. Schep uit de pan op een stuk keukenpapier. Bak de **kipstukjes** in de **rozemarijnolie** en met een snuf zout en peper in 5-7min op middelhoog vuur gaar.



3. Ui bakken

Los het **bouillonblokje** in het gekookte water op. Verhit 1 el olijfolie in een middelgrote kookpan en bak de **ui** in 2-3min op middelhoog vuur zacht. Voeg de **risottorijst** toe en bak de **rijstkorrels** al roerend 1min mee tot ze glazig zijn.



6. Risotto afmaken

Neem de **risotto** van het vuur zodra deze gaar is en roer de **geraspte kaas** erdoor. Proef en breng op smaak met peper en evt. zout. Voeg voor een extra romige **risotto** 1 el (plantaardige) boter toe. Serveer de **risotto** met de **geroosterde venkel** en **kip** bovenop. Bestrooi met de **pijnboompitten** en krokante **rozemarijn**.