

MARLEY SPOON



Risotto van risoni

met varkenssaucijs, champignons en spinazie



ca. 25min



2 personen

Ben je fan van risotto, maar heb je geen zin om meer dan een half uur in de keuken te staan? Dan presenteren wij orzo, ook wel bekend als risoni. Dankzij de vorm en grootte is orzo een prima rijstvervanger, maar omdat het gewoon een pastasoort is, is hij ook nog eens sneller gaar. Om het af te maken voegen we varkenssaucijs, champignons, prei en spinazie toe.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 2 varkenssaucijsjes
- 1 prei
- 150g risoni ¹
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1x champignons
- 1 citroen
- 1x babyspinazie
- 10g verse dille
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- maatbeker
- waterkoker
- grote koekenpan of wok
- middelgrote koekenpan
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 860kcal, vet 49.5g, koolhydraten 62.5g, eiwit 36.4g



1. Hazelnoten roosteren

Breng 750ml water in een waterkoker aan de kook. Verhit een droge, grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** in 1-2min goudbruin. Neem de **noten** uit de pan, laat ze iets afkoelen en hak dan grof.



4. Champignons bakken

Snijd de **champignons** in plakjes. Verhit 2tl olijfolie in een middelgrote koekenpan op hoog vuur en bak de **champignons** in ca. 5min goudbruin. Voeg dan 1/2tl zout en een flinke snuf peper toe en bak de **champignons** nog 1-2min tot het vocht is verdampt. Schep ze in de kom met **worst** en rasp de **citroenschil** er fijn boven. Roer door.



2. Saucijsjes bakken

Verwijder het vel en snijd de **saucijsjes** in stukjes. Verhit 1-2el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak het **vlees** in 5-6 min bruin en krokant. Breng op smaak met peper en zout en schep het **vlees** in een kom. Veeg de pan niet schoon!



5. Spinazie toevoegen

Roer 2min voor het einde van de kooktijd de **spinazie** door de **risoni**. Kook tot de blaadjes zijn geslonken. Pers **een citroenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes.



3. Risoni koken

Snijd de **prei** in dunne ringen. Bak met een snuf zout in de gebruikte koekenpan in 3-4min op middelhoog vuur zacht. Voeg de **risoni**, 500ml gekookt water en de **helft van het bouillonpoeder** toe (de rest gebruik je niet). Draai het vuur iets lager en kook de **risoni** in 10-12min beetgaar. Roer af en toe en voeg water toe als de **bouillon** is opgenomen voor de **risoni** gaar is.



6. Risotto afmaken

Hak de **dille** grof en roer de **helft** met het **worstmengsel** en **1-2el citroensap** door de **risoni**. Breng op smaak met peper en zout en rasp de **kaas** erover. Serveer de **risotto** bestrooid met de **hazelnoten** en de **rest van dille**. Geef de **citroenpartjes** erbij om erover uit te knippen.