



Risotto met kip en knapperige prei

en geroosterde cherrytomaten



40-50min



2 personen

We durven te wedden dat je nog niet vaker prei hebt gegeten op deze manier. Je snijdt de prei eerst in hele dunne reepjes (julienne) en daarna frituur je ze in een flinke laag olie. Het resultaat is een heerlijk knapperige topping, die je romige risotto perfect afmaakt.

Wat je van ons krijgt

- 1x cherrytomaten
- 2 tenen knoflook
- 5g verse tijm
- 1 prei
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 1 kipfilet
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote (ovenvaste) pan
- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- maatbeker
- schuimspaan
- keukenrasp

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

Kooktip

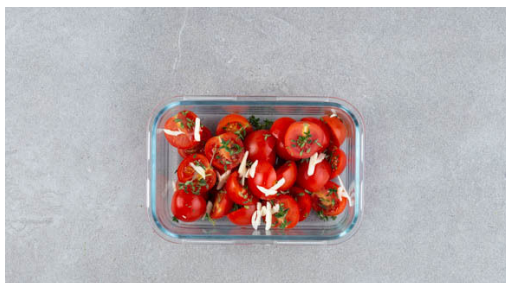
Als je geen ovenvaste pan hebt, kun je de kip ook in een ovenschaal leggen.

Allergenen

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 954kcal, vet 43.7g, koolhydraten 92.3g, eiwit 44.4g



1. Tomaten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Halveer de **cherrytomaten**. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Rits de **tijm** van de takjes. Doe de **cherrytomaten** in een ovenschaal en hussel om met de **knoflook** en **tijmblaadjes**.



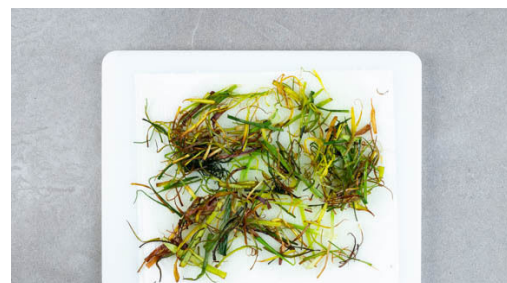
4. Kip en tomaat garen

Dep de **kip** droog en snijd het **vlees** in **2 platte filets**. Wrijf in met zout en peper. Verhit een middelgrote, ovenvaste koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **kip** 1min per zijde aan en bak dan nog 8-10min in de oven (**zie tip, links**). Hussel de **cherrytomaten** om met 1el olijfolie en een snuf zout, peper en suiker en rooster 8-10min in de oven.



2. Prei snijden

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en snijd het **wit** in dunne halve ringen. Snijd het **groen** in de lengte in zo dun mogelijke reepjes (julienne). Los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water.



5. Prei frituren

Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met 8el olijfolie. Voeg de **groene preireepjes** toe als de olie goed heet is en frituur 2-4min. Schep uit de pan en laat uitlekken op wat keukenpapier.



3. Risotto maken

Smelt 1el boter in een middelgrote kookpan en voeg de **rijst** en **witte preiringen** toe. Bak 1-2min, voeg dan een scheut **bouillon** toe en kook al roerend tot alle vloeistof is opgenomen. Herhaal tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is, dat duurt zo'n 18-20min. Proef en breng de **risotto** op smaak met zout en peper.



6. Afmaken & serveren

Rasp de **kaas** fijn boven de **risotto** en roer door. Snijd de **kip** in plakken en serveer met de **cherrytomaten** op de **risotto**. Top met de **gefrитуurde preireepjes**.