

DINNERLY



“Risotto” met saffraan en risoni met venkel en gegrilde cherytomaatjes



ca. 30min



2 personen

Wist je dat saffraan het duurste kruid ter wereld is en meer kost dan goud? Gelukkig heb je er niet veel van nodig om je avondeten een heel speciale smaak en kleur te geven. We gebruiken het vandaag in een risotto van risoni, een kleine pastasoort in de vorm van rijstkorrels. Hij wordt lekker romig en rijkelijk gevuld met venkel, cherytomaatjes en mozzarella.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 venkel
- 1 doosje saffraandraden
- 200g risoni ¹
- 10g groentebouillonpoeder
- 250g cherrytomaten
- 1 bol mozzarella ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el boter ⁷
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

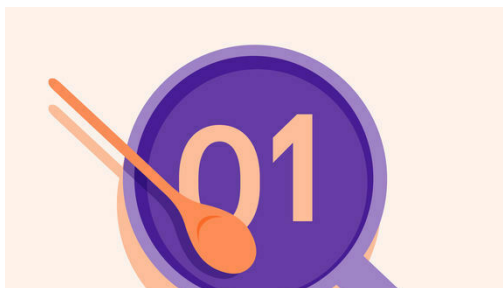
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

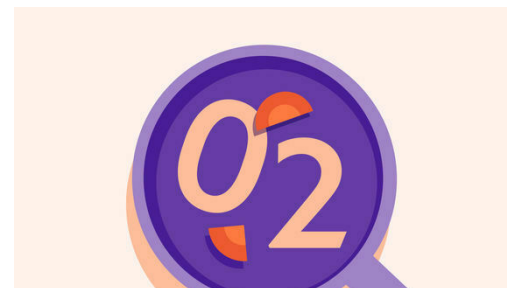
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 737kcal, vet 33.5g, koolhydraten 80.5g, eiwit 24.7g



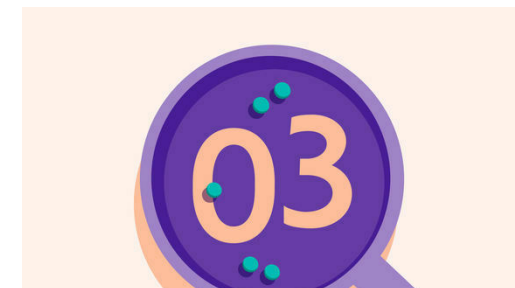
1. Venkel bakken

Verwijder de harde onderkant van de **venkel**, snij 'm in vieren en dan overdwers en dunne repen. Als er **venkelgroen** aan de knol zit kun je dit bewaren voor het garneren. Verhit een middelgrote kookpan met 2el boter op middelhoog vuur. Bak de **venkel** 4-6min, tot ie zacht wordt. Kruid rijkelijk met peper en zout.



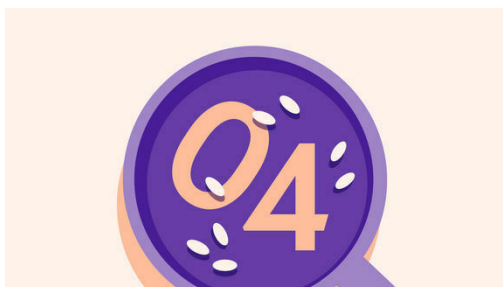
2. Risotto opzetten

Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Voeg de **saffraan** en de knoflook toe aan de pan en bak 1-2min mee. Roer de **pasta** erdoor en rooster 1-2min. Meng de **helft van het bouillonpoeder** met 600ml heet water.



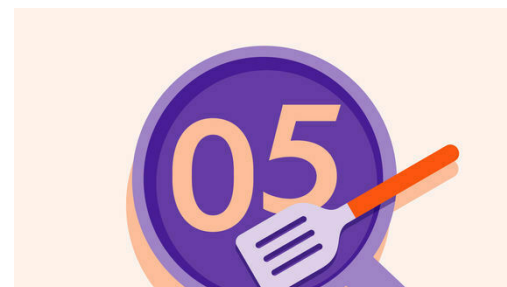
3. Risotto garen

Voeg 2el azijn toe en roer door. Voeg genoeg **bouillon** toe om de **pasta** net te bedekken. Laat zachtjes koken tot de **pasta** alle vloeistof heeft opgenomen. Herhaal dit zo'n 12-14min tot de **risotto** gaar is. Blijf ondertussen goed roeren. **Tip:** het kan zijn dat je niet alle **bouillon** nodig hebt; voeg heet water toe als je juist **bouillon** tekort komt.



4. Tomaten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op hoog vuur. Gril de **tomaten** al roerend 3-5min, tot ze bruin worden en openbarsten. Haal ze uit de pan en bestrooi ze met een snuf zout.



5. Afmaken en serveren

Schep de **tomaten** voorzichtig door de **risotto**. Proef en voeg evt. nog 1el boter toe en breng op smaak met peper en zout. Laat de **mozzarella** uitlekken en scheur 'm in stukken. Schep de **risotto** op borden en garneer met **mozzarella** en evt. **venkelgroen**.



6. Lekker met wijn

Als er geen kinderen mee eten, kun je je pasta met een scheutje witte wijn op smaak brengen, voordat je de bouillon toevoegt. Dat geeft je risotto een aangenaam fris en licht zuur aroma. Je kan de azijn dan weglaten, zodat je risotto niet te zuur wordt.