

# DINNERLY



## Romige risotto met brie en savooiekool met verse tijm en peterselie



30-40min



2 personen

Een goede risotto behoort tot een zeldzame klasse van eten: gerechten die totaal comfort food én heel verfijnd zijn. De risotto vergt even wat aandacht en geduld, maar dat hebben we er graag voor over. Je bakt frisse savooiekool en ui op en laat de risottorijst langzaam garen in bouillon met verse tijm. Tenslotte roer je er harde kaas doorheen en serveer je het geheel met brie en verse peterselie. Echt comfort, echt luxe.

#### WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 ui
- 10g groentebouillonpoeder
- 1 savooiekool
- 15g verse kruidenmix: platte peterselie & tijm
- 200g risottorijst
- 1 blokje harde kaas <sup>3,7</sup>
- 1 stuk brie <sup>7</sup>

#### WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el boter <sup>7</sup>
- peper en zout
- azijn

#### KOOKGEREI

- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker

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

#### ALLERGENEN

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

#### VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 910kcal, vet 46.9g, koolhydraten 91.0g, eiwit 27.6g



#### 1. Ui fruiten

Pel de **ui** en snipper grof. Smelt 2el boter in een grote koekenpan. Voeg de **ui** toe met 1/2tl zout en fruit 5-7min op middelhoog vuur, tot de **ui** glazig wordt. (Zie ook de tip in **stap 6**.) Los in een maatbeker de **helft van het bouillonpoeder** (of meer naar smaak) op in 600ml heet water.



#### 2. Savooiekool bakken

Halveer de **savooiekool**, verwijder de stronk en de harde kern en snij **1 helft** in repen van ca. 1,5cm breed. (De andere helft kun je bij een ander recept gebruiken.) Voeg de **gesneden kool** in 2-3 porties toe aan de **ui** en roer goed door. Laat 3-5min bakken tot de **kool** zachter wordt. Pluk de **tijmblaadjes**. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



#### 3. Risotto bakken

Roer de **tijm**, knoflook en 1el boter door de pan en laat ca. 2min bakken. Voeg dan de **risottorijst** toe, roer door en laat 1-2min bakken tot de **rijst** al het vet heeft opgezogen. Voeg 1el witte azijn toe en meng goed.



#### 4. Risotto koken

Giet **1/3e van de bouillon** erbij en laat koken tot de **rijst** alles heeft opgenomen – roer regelmatig zodat de **rijst** niet blijkt plakken. Schenk nu steeds scheutjes **bouillon** erbij en kook telkens tot de **rijst** alles heeft opgenomen. Kook zo de **risotto** in 18-20min gaar. **Tip:** het kan zijn dat je niet alle **bouillon** nodig hebt; voeg heet water toe als je juist tekort komt.



#### 5. Afmaken en serveren

Rasp ondertussen de **harde kaas** fijn en snij de **brie** in lange plakken van ca. 0,5cm dik. Snij de **peterselie mét steeltjes** fijn. Haal de pan van het vuur en roer de **harde kaas** erdoor. Proef en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **risotto** met de **brie** en garneer met de **peterselie**.



#### 6. Zoete uitjes

Heb wat tijd over om dit gerecht nog luxer te maken? Karamelliseer je ui dan. Smelt 1el boter in een kleine kookpan, voeg de ui toe met 1tl suiker en laat ca. 15min bakken op laag vuur, tot de ui bruin en zacht is. Schep bij het serveren de gekaramelliseerde ui op de risotto!