



Aspergerisotto met saffraan en geroosterde venkel



30-40min



2 personen

Wat een kleur! De saffraan, afkomstig van de stamper van krokussen, geeft dit gerecht zijn karakteristieke gele kleur en aromatische smaak. De geroosterde venkel en groene asperges uit de oven zorgen voor net dat beetje tegenwicht. De zoutige kaas en frisse citroen doen de rest. Daar lusten we nog wel een bord van!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 venkel
- 1x groene asperges
- 10g groentebouillonpoeder⁹
- 1 doosje saffraandrazen
- 200g risottorijst
- 1 citroen
- 2 blokjes harde kaas^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

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

Kooktip

Als je geen grillfunctie hebt, kun je de oven voorverwarmen op 240°C boven-/onderwarmte en de groenten bovenin de oven roosteren.

Allergenen

eieren (3), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 663kcal, vet 21.6g, koolhydraten 100.1g, eiwit 19.0g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 250°C met de grillfunctie. Pel de **ui** en snijd in fijne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **venkel** in de lengte doormidden, verwijder de stronk en snijd de **venkel** in repen van ca. 1cm breed. Breek of snijd de harde uiteinden van de **asperges**.



4. Risotto koken

Voeg beetje bij beetje het **bouillon** toe en roer voortdurend, zodat de **rijst** niet aanbakt. Herhaal dit proces 18-20min, tot het **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is. Voeg evt. water toe als het **bouillon** opdraakt.



2. Bouillon maken

Los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water. Maal de **saffraandraadjes** fijn met een snuffje suiker of zout met een lepel of in een vijzel. Los ze op in ca. 2tl heet water.



5. Groenten roosteren

Rasp intussen de **citroenschil** fijn en snijd de **citroen** in partjes. Leg de **asperges** en **venkelreepjes** op een bakplaat en hussel om met 1el olijfolie en **citroenrasp naar smaak**. Bestrooi met zout en peper en bak de **groenten** in de oven in 10-15min goudbruin en knapperig.



3. Risotto starten

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Fruit de **ui** in ca. 2min glazig. Voeg de **rijst** en de **knoflook** toe, bak kort mee en blus af met het **saffraanwater**. Roerbak nog 1-2min.



6. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn, roer het door de **risotto** en breng op smaak met zout en peper. Voor een extra romige **risotto** kun je er ook nog een klontje boter aan toevoegen. Serveer de **risotto** met de **geroosterde asperges en venkel** bovenop en geef de **citroenpartjes** erbij.