

DINNERLY



Lenterisotto met mozzarella en een frisse citroenvinaigrette



30-40min



2 personen

Wat is er beter dan romige risotto? Juist, romige risotto met kaas erop. Daarom serveren wij 'm met zachte mozzarella, die er door de warmte lekker overheen smelt. We voegen knapperige groenten toe en maken het af met een frisse citroenvinaigrette die de rijke smaak van de risotto perfect in evenwicht brengt.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 sjalotje
- 1 venkel
- 10g groentebouillonpoeder ⁹
- 100g sperziebonen
- 1 citroen
- 200g risottorijst
- 1 bol mozzarella ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- ½tl mosterd ¹⁰
- ½tl honing of suiker
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- grote koekenpan of wok
- waterkoker
- keukenrasp
- maatbeker

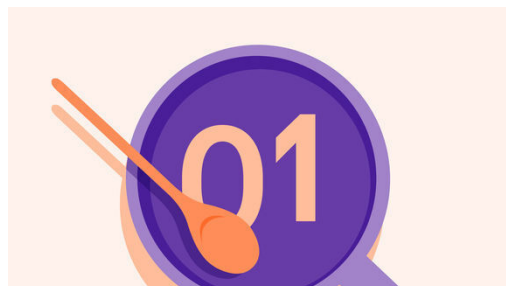
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

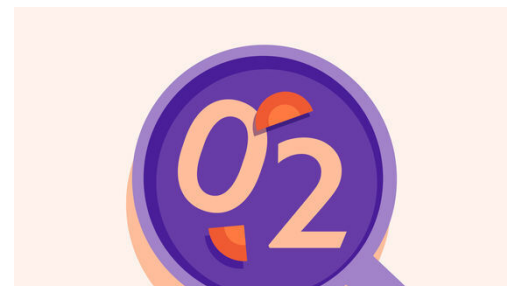
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 774kcal, vet 35.0g, koolhydraten 94.5g, eiwit 21.1g



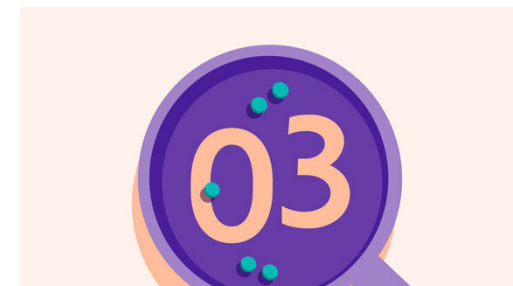
1. Groenten snijden

Breng 800ml water aan de kook in een waterkoker (of kleine kookpan). Pel en halveer het **sjalotje** en snij 'm in dunne repen. Verwijder de harde onderkant van de **venkel**, snij 'm in vieren en dan overdwars in dunne plakken. Leg evt. **venkelgroen** opzij voor later. Pel 1 teen knoflook en snij grof.



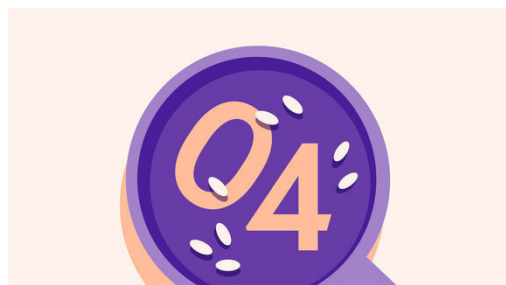
2. Venkel bakken

Verhit een grote koekenpan of wok met 2el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **venkel**, de **sjalot** en de knoflook 6-7min, tot de **venkel** zacht wordt. Roer regelmatig. Roer het **bouillonpoeder** door het gekookte water en zet opzij. Verwijder de uiteinden van de **sperziebonen** en snij ze doormidden (de langere in drieën).



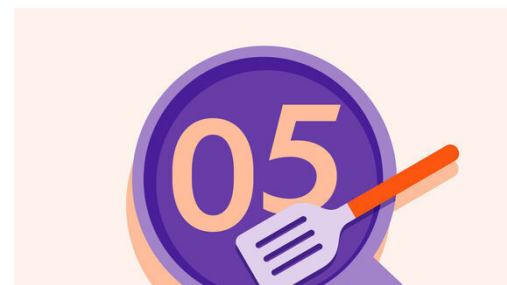
3. Vinaigrette maken

Rasp de **citroenschil** en pers de **citroen** uit. Maak een **vinaigrette** van de **citroenrasp**, **1el citroensap**, **1el olijfolie**, **1/2tl mosterd**, **1/2tl honing** of suiker en een snuf peper en zout. Snij evt. **venkelgroen** fijn en voeg ook toe.



4. Risotto koken

Voeg **1el citroensap** toe aan de pan met **groenten**. Voeg de **rijst** toe en bak de korrels in 1-2min glazig. Voeg genoeg **bouillon** toe om de **rijst** net te bedekken. Laat zachtjes koken tot de **rijst** alle vloeistof heeft opgenomen. Voeg weer **bouillon** toe en schep de **bonen** erdoor. Herhaal 18-20min met de **rest van de bouillon** tot de **risotto** gaar is. Blijf goed roeren.



5. Afmaken en serveren

Proef en breng de **risotto** op smaak met peper en zout. Laat de **mozzarella** uitlekken en verdeel 'm in hapklare stukken. Garneer de **risotto** met de **mozzarella** en druppel de **vinaigrette** erover.



6. Boter in de brij

Risotto is zo heerlijk romig. Deze textuur ontstaat door beetje bij beetje bouillon aan de rijst toe te voegen. Wil je je risotto nóg rijker en glanzender maken? Voeg dan een klontje boter toe.