

Saffraanrisotto

met gegrilde wortels en pankotopping



30-40min



2 personen

Saffraan verleent niet alleen deze romige risotto zijn prachtige kleur, ze heeft ook een andere verrassing voor je in petto! De smaakmaker bevat namelijk antioxidanten en ontstekingsremmende stoffen. Het oogsten van de saffraandraden is echter vrij bewerkelijk en maakt dit specerij peperduur. Maar ach, af en toe mag je jezelf best verwennen. Dat bewijst dit gerecht met gegrilde honingwortels en...

Wat je van ons krijgt

- 15
- 9
- 7
- 9
- 1

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- koekenpan of wok
- koekenpan
- maatbeker
- oven met grillfunctie

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

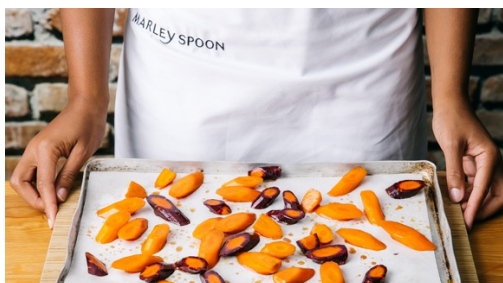
Voedingswaarde per portie

calorieën 820kcal, vet 28.1g, koolhydraten 116.1g, eiwit 17.5g



1. Risotto voorbereiden

Breng 600ml water in een waterkoker aan de kook. Laat het **bouillonblokje** in het zojuist gekookte water oplossen. Laat de **gemalen saffraan** in 1-2tl warm water oplossen. Halveer, pel en hak intussen de **ui** fijn. Hak de **dille** zonder hardere steeltjes grof. Snijd de **bleekselderij** in 1cm grote stukjes. Pers de **citroen** uit.



4. Wortels roosteren

Verwarm intussen de oven met de grill aan op 225°C hetelucht/250°C voor. Schil evt. de **wortels** en snijd ze schuin in 1-2cm dikke schijfjes. Hussel ze om met 1el olie en de **honing** en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bestrooi met wat peper en zout en bak ze 8-10min onder de grill.



2. Risotto starten

Bak de **ui** met de **bleekselderij** in een grote koekenpan of wok met 1-2el olijfolie 1-2min op middelhoog vuur. Voeg de **risottorijst** toe en blus met **1el citroensap** en het **saffraanwater** af. Bak 1-2min al roerend tot de **rijstkorrels** transparant beginnen te worden.



5. Amandelen toosten

Rasp ondertussen de **kaas** fijn. Verhit een droge kleine koekenpan op laag vuur en toast de **geschaafde amandelen** en **panko** 1-2min, totdat ze goudbruin kleuren. Let op, beiden kunnen snel aanbranden!



3. Risotto maken

Voeg dan in gelijke delen de **bouillon** toe en roer daarbij regelmatig door. Kook zo 18-20min totdat de **rijst** de **bouillon** heeft opgenomen en gaar is. Voeg indien nodig meer water toe.



6. Risotto afmaken

Roer tot slot **3/4 van de kaas** en 1el boter door de **risotto**, breng op smaak met peper, zout en evt. meer **citroensap**. Laat ca. 5min met een deksel afgedekt rusten. Meng de **dille** en **rest van de kaas** kort voor het serveren door de **pankotopping**. Serveer **risotto** met de **honingwortels** en bestrooi met de **pankotopping**.