



Citroen-venkelrisotto met kip

en knapperig gebakken rozemarijn



30-40min



2 personen

Heb je wel eens kruiden gebakken tot een krokant soort chipje? Het is een geweldige en makkelijke manier om je gerecht naar een hoger niveau te tillen! Voor dit recept bak je verse rozemarijn lekker knapperig zodat hij een mooi contrast vormt met de frisromige risotto. Doe daar gebakken kip, geroosterde venkel en pijnboompitten bij en je hebt een gerecht waar iedereen zijn vingers bij aflikt!

Wat je van ons krijgt

- 7
- 9
- 15

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- bakpapier
- bakplaat
- keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- oven

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 775kcal, vet 23.2g, koolhydraten 89.1g, eiwit 46.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C hetelucht/200°C. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Snijd het kontje van de **venkel** en snijd hem in de lengte in 0,5cm brede repen. Snijd de **courgette** in 1cm grote blokjes. Ris de **rozemarijnblaadjes** van de steeltjes, hak de **helft** fijn en doe de steeltjes weg. Rasp de **kaas** fijn.



4. Risotto maken

Voeg dan de **knoflook**, **1tl citroenrasp**, **2el citroensap**, de **gehakte rozemarijn** en een **soeplepel bouillon** toe. Kook al roerend tot de **bouillon** is opgenomen en herhaal. Kook de **risotto** zo in 18-25min beetgaar en romig. Voeg de **courgette** toe zodra de **helft van de bouillon** is opgenomen. Voeg evt. extra water toe als de **bouillon** op raakt.



2. Venkel roosteren

Hussel de **venkelreepjes** om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Leg op een bakplaat met bakpapier en rooster in 15-20min gaar en lichtbruin. Haal uit de oven en besprenkel de **venkel** met **1el citreosap**.



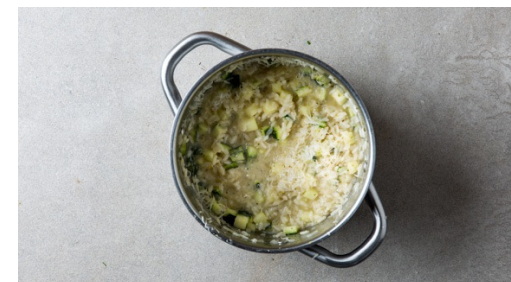
5. Kip en rozemarijn bakken

Rooster intussen de **pijnboompitten** in een middelgrote koekenpan in 1-2min op middelhoog vuur goudbruin, schep eruit. Verhit 1el olijfolie in dezelfde pan en bak de **overige rozemarijn** in 2-3min krokant. Schep uit de pan en leg op een stuk keukenpapier. Bak de **kipstukjes** in de **rozemarijnolie** in 7-9min op middelhoog vuur gaar. Breng op smaak met peper en zout.



3. Ui bakken

Zet ondertussen twee middelgrote kookpannen op het vuur. Doe 750ml water in één pan, verkruimel het **bouillonblokje** erboven en breng aan de kook. Verhit 1el olijfolie in de andere kookpan en bak de **ui** in 1-2min op middelhoog vuur glazig. Voeg dan de **rijst** toe en bak de **rijstkorrels** al roerend 1min mee tot ze glazig zijn.



6. Risotto afmaken

Neem de **risotto** van het vuur zodra deze gaar is en roer de **geraspte kaas** erdoor. Proef en breng op smaak met peper en evt. meer zout. Voeg voor een extra romige **risotto** 1el boter toe. Serveer de **risotto** met de **kip** en **geroosterde venkel** bovenop. Bestrooi met de **pijnboompitten** en krokante **rozemarijn**.