



Saffraanrisotto met dille en amandel

met geroosterde wortel en crunchy panko



30-40min



2 personen

Vandaag zet je een echte blikvanger op tafel. Deze decadente risotto krijgt zijn prachtige knalkleur door de - met de hand geoogste - saffraandraadjes. En hij wordt nog eens extra lekker door de geroosterde wortelen en de crunchy topping van amandel en panko. Niet alleen een lust voor het oog, maar ook nog eens heerlijk van smaak.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 doosje saffraandraden
- 1 ui
- 10g verse dille
- 200g risottorijst
- 2 paarse wortels
- 1 wortel
- 25g amandelschaafsel ¹⁵
- 25g panko ¹
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl boter ⁷
- 1tl honing
- olijfolie
- azijn
- peper en zout

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- kleine koekenpan
- vijzel
- maatbeker
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 855kcal, vet 36.3g, koolhydraten 109.2g, eiwit 19.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 250°C met de grillfunctie of boven-/onderwarmte - haal eerst de bakplaat eruit. Los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water. Plet de **saffraandraden** in een vijzel en meng ze met ca. 2tl heet water. Pel en hak de **ui** fijn en pluk de **dille** van de steeltjes.



4. Wortelen roosteren

Schil of schrob de **wortels** en snijd ze in schuine plakjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1tl honing en 2tl olijfolie. Rooster de **wortels** 8-10min in de oven.



2. Risotto starten

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur en bak de **ui** in 1-2min glazig. Voeg de **rijst** toe en bak ca. 1min mee, voeg dan het **saffraanwater** en 1tl (wittewijn)azijn toe en bak nog 1-2min.



5. Amandel roosteren

Hak de **amandelen** grof. Verhit een kleine koekenpan met 1el olijfolie op middellaag vuur en rooster de **amandelen** met het **panko paneermeel** in ca. 2min goudbruin. **Let op**, de **amandelen** kunnen snel verbranden. Rasp de **kaas** fijn.



3. Risotto koken

Voeg een scheut **bouillon** toe en kook al roerende tot de **rijst** alle vloeistof heeft opgenomen. Herhaal tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar. Dat duurt zo'n 18-20min.



6. Risotto afmaken

Roer **ca. ¾ van de kaas** en 1tl boter door de **risotto** en proef of je nog peper, zout of azijn wil toevoegen. Schep de **rest van de kaas** en de **dille** vlak voor het serveren door de **amandelpanko**. Serveer de **risotto** met de **geroosterde wortels** en bestrooi met de **amandelpanko**.