



Romige paddenstoelenrisotto

met balsamico geglaceerde witlof



30-40min



2 personen

De witlof dankt zijn mooie witte kleur aan het feit dat hij in het donker geteeld wordt, want zelfs het kleinste beetje licht geeft de groente een groene was. In dit gerecht pronkt de witlof geglaceerd in balsamico, bovenop een bord romige risotto. Aan de risotto hebben we herfstige paddenstoelen toegevoegd; zo eet je extra veel groente en wordt de bittere smaak van de witlof gemaskeerd.

Wat je van ons krijgt

- 3,7
- 12
- 9
- 15

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- waterkoker

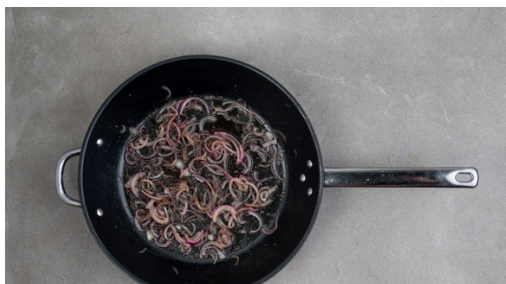
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), melk (7), selderij (9), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

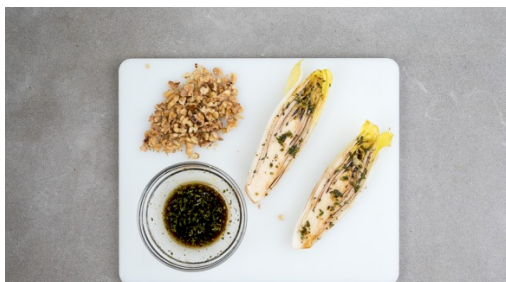
Voedingswaarde per portie

calorieën 710kcal, vet 28.3g, koolhydraten 88.9g, eiwit 22.4g



1. Ui bakken

Breng 700ml water in een waterkoker aan de kook. Laat het **bouillonblokje** in het gekookte water oplossen. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne halve ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn. Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Bak de **ui** in 2-3min glazig.



4. Witlof voorbereiden

Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** in 2-3min goudbruin. Haal uit de pan, hak grof en houd apart. Snijd de **witlof** in de lengte doormidden. Meng 1-2tl olijfolie met **1el balsamicoazijn**, 1tl honing of suiker, de **helft van de tijm**, 1/4tl zout en peper. Bestrijk de snijkant van de **witlof** met de **marinade**.



2. Risotto starten

Rits intussen de **tijmblaadjes** van de **steeltjes** en hak ze evt. fijn. Doe de **steeltjes** weg. Voeg de **risottorijst** en **knoflook** aan de pan toe en bak 1min al roerend tot de **korrels** glazig zijn. Voeg dan een **soeplepel bouillon** toe. Kook al af en toe roerend tot de **bouillon** is opgenomen. Voeg weer een **soeplepel bouillon** toe en herhaal het proces.



5. Witlof bakken

Verhit de walnotenpan opnieuw op middelhoog vuur. Bak de **witlof** op de snijkant in 6-7min gaar. Voeg tijdens het bakken 2-3el water aan de pan toe om de bittere smaak van de **witlof** iets te verminderen. Zet het vuur indien nodig iets lager. Bak 1-2min langer voor zachtere **witlof**.



3. Paddenstoelen toevoegen

Boen intussen de **paddenstoelen** schoon. Snijd de **kastanjechampignons** in dunne plakjes. Scheur de **oesterzwammen** in hapklare stukken. Voeg alle **paddenstoelen** aan de risottopan toe zodra de **helft van de bouillon** is gebruikt en ga door met het toevoegen van de **bouillon**. Kook de **risotto** zo in 18-25min gaar. Gebruik evt. extra water als de **bouillon** opdraakt.



6. Risotto afmaken

Rasp intussen de **kaas** fijn en roer dit met 1el boter door de **risotto** zodra deze gaar is. Proef en breng de **risotto** op smaak met peper en evt. zout. Schep de **risotto** op en leg de **gegrilde witlof** erop. Bestrooi met de **gehakte walnoten** en de **rest van de tijm**. Besprenkel evt. met de **overgebleven balsamico**.