



Aspergerisotto met saffraan en geroosterde venkel



30-40min



2 personen

Wat een kleur! De saffraan, afkomstig van de stamper van krokussen, geeft dit gerecht zijn karakteristieke gele kleur en aromatische smaak. De geroosterde venkel en groene asperges uit de oven zorgen voor net dat beetje tegenwicht. De zoutige kaas en frisse citroen doen de rest. Daar lusten we nog wel een bord van!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 venkel
- 1x groene asperges
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 doosje saffraandrazen
- 200g risottorijst
- 1 onbehandelde citroen
- 2 blokjes harde kaas^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

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

Kooktip

Als je geen grillfunctie hebt, kun je de oven voorverwarmen op 240°C boven-/onderwarmte en de groenten bovenin de oven roosteren.

Allergenen

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 642kcal, vet 21.4g, koolhydraten 95.9g, eiwit 17.9g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 250°C met de grillfunctie. Pel de **ui** en snijd in fijne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **venkel** in de lengte doormidden, verwijder de stronk en snijd de **venkel** in repen van ca. 1cm breed. Schil indien nodig de onderste derde van de **asperges** en snijd het houtachtige kontje eraf.



4. Risotto koken

Voeg beetje bij beetje de **bouillon** toe en roer voortdurend, zodat de **rijst** niet aanbakt. Herhaal dit proces 18-22min, tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is. Voeg evt. water toe als de **bouillon** opdraakt.



2. Bouillon maken

Los het **bouillonpoeder** op in 1L heet water. Maal de **saffraandraadjes** fijn met een snuf zout met een lepel of in een vijzel. Los ze op in ca. 2tl heet water.



5. Groenten roosteren

Rasp intussen de **citroenschil** fijn en snijd de **citroen** in partjes. Leg de **asperges** en **venkelreepjes** op een bakplaat en hussel om met 1el olijfolie en **citroenrasp naar smaak**. Bestrooi met een snuf peper en zout en bak de **groenten** in de oven in 10-15min goudbruin en knapperig.



3. Risotto starten

Verhit een grote koekenpan of wok met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Fruit de **ui** in ca. 2min glazig. Voeg de **rijst** en de **knoflook** toe, bak kort mee en blus af met het **saffraanwater**. Roerbak nog 1-2min.



6. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn, roer het door de **risotto** en breng op smaak met peper en zout. Voor een extra romige **risotto** kun je er ook nog een klontje boter aan toevoegen. Serveer de **risotto** met de **geroosterde asperges** en **venkel** bovenop en geef de **citroenpartjes** erbij.