DINNERLY

Saffraanrisotto met geroosterde wortels

en amandelen en Italiaanse kaas

30-40min 2 personen

Risotto met safraan is misschien wel de klassiekste risotto. En helemaal terecht: de romigheid van risotto gaat ontzettend goed samen met de bijzondere, rijke smaak van safraan. Om dit winnende team bij te staan serveren we er in dit recept geroosterde amandelen en wortels bij. Mmm, niks fijner dan een verbeterde klassieker...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 doosje saffraandraden
- 200g risottorijst
- 2 wortels
- 1 paarse wortel
- 25g amandelschaafsel [15]
- 2 blokjes harde kaas [3,7]

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl boter [7]
- 1el honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 769kcal, vet 30.9g, koolhydraten 100.8g, eiwit 17.8g

1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Roer het **bouillonpoeder** door 1L heet water. Druk de **saffraandraden** voorzichtig plat met de bolle kant van een lepel, meng met 1el heet water en zet even opzij. Pel en snij 1 teen knoflook fijn.

2. Risotto opzetten

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Fruit de knoflook ca. 1min – laat 'm niet bruin worden. Voeg de **rijst** toe en bak ca. 1min. Doe dan het **safraanmengsel** en 1tl azijn erbij en bak het geheel nog eens ca. 1min tot de **rijstkorrels** glazig zijn.

3. Risotto koken

Voeg genoeg **bouillon** toe om de **rijst** net te bedekken. Laat zachtjes koken tot de **rijst** alle vloeistof heeft opgenomen. Herhaal dit ca. 22min tot de **risotto** gaar is. Blijf ondertussen goed roeren. **Tip**: het kan zijn dat je niet alle **bouillon** nodig hebt; voeg water toe als je juist **bouillon** tekort komt.

4. Wortels roosteren

Schil of schrob de **wortels** en snij ze in stukjes ter grootte van lucifers. Leg de **wortel** op een bakplaat met bakpapier. Meng met 1el honing en 1el olijfolie en verdeel de **wortel** over de plaat. Bak in 8-10min goudbruin. Verhit een kleine koekenpan zonder olie of boter op middelhoog vuur. Bak het **amandelschaafsel** 1-2min. Let op, het kan snel aanbranden. Rasp de **kaas**.

5. Afmaken en serveren

Roer **¾ van de kaas** en 1tl boter door de **risotto**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **risotto** over de borden, bestrooi met **amandelschaafsel** en **geraspte kaas** en serveer met de **wortel**.

6. Deftig met dille

Dille krijgt niet genoeg aandacht, denken wij wel eens. En het kruid past juist zo goed bij zo veel verschillende dingen. Snij vandaag eens wat verse dille klein en strooi het bij het serveren over de borden – of gebruik gedroogde dille, ook lekker.