



Aspergerisotto met saffraan

en geroosterde venkel



30-40min



2 personen

Risotto alla Milanese wordt in de Italiaanse volksmond ook wel Risotto Giallo genoemd - gele risotto. 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 geven deze risotto net dat beetje tegenwicht. De zoute kaas en frisse citroen doen de rest. Daar lusten we nog wel een bord van!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 venkel
- 1 groentebouillonblokje⁹
- 1x saffraandraden
- 1 teen knoflook
- 1x groene asperges
- 200g risottorijst
- 1 citroen
- 2 blokjes Italiaanse harde kaas^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- evt. boter

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- waterkoker
- maatbeker
- fijne keukenrasp
- grote wok of koekenpan
- bakplaat

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 670.0kcal, vet 23.0g, eiwit 18.1g, koolhydraten 97.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 225°C (evt. met de grill aan). Breng 700ml water in een waterkoker aan de kook. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Snijd de stromk en het **loof** van de **venkel** (bewaars het **loof** voor stap 6). Snijd de **venkel** in de lengte in dunne, lange repen. Snijd 2-3cm van de **asperges** af.



4. Risotto koken

Schenk **1/4e van de bouillon** in de pan zodat de **rijst** onderstaat. Kook de **rijst** al af en toe roerend tot de **bouillon** is opgenomen. Herhaal het toevoegen van de **bouillon** in delen totdat de **rijst** gaar is, dit duurt ongeveer 20-25min. Je kunt water toevoegen als de **bouillon** opdraakt.



2. Bouillon maken

Laat het **bouillonblokje** in het gekookte water oplossen. Kneus de **saffraan** met de bolle kant van een lepel of maal de **draadjes** in een vijzel fijn. Meng de **saffraan** met 1el lauwwarm water.



5. Groenten roosteren

Rasp de **citroenschil** fijn en snijd de **citroen** in partjes. Leg de **asperges** en **venkelrepen** op een bakplaat en hussel ze om met 1el olijfolie en **1tl citroenrasp**. Bestrooi met zout en peper en bak de **groenten** in 10-15min in de oven goudbruin en gaar.



3. Risotto starten

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **ui** in 2-3min zacht. Pel en hak de **knoflook** fijn. Voeg de **risottorijst**, de **knoflook** en het **saffraanwater** toe en bak 1min al roerend totdat de **rijstkorrels** glazig zijn.



6. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn. Roer de **geraspte kaas** door de **risotto** en breng hem op smaak met peper en evt. zout en een klontje boter. Serveer de **risotto** met de **geroosterde groenten** bovenop, bestrooi met het **venkelloof** en geef de **citroenpartjes** erbij.