



Romige venkelrisotto met citroen

en een snelle sinaasappelsalade



30-40min



2 personen

Italianen weten van koken, dat snappen we inmiddels allemaal. Vooral hun romige risotto is favoriet bij ons, niet in de laatste plaats omdat je er oneindig mee kunt variëren. Vandaag maak je bijvoorbeeld een versie met gekaramelliseerde venkel, citroen en erbij een salade met sinaasappel. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 1 onbehandelde citroen
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 venkel
- 200g risottorijst
- 2 kroppen babyromanasla
- 1 blokje harde kaas ^{1,2}
- 1 kuipje crème fraîche ²
- 1 zakje chilivlokken

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- citruspers

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

Allergenen

eieren (1), melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 846kcal, vet 40.3g, koolhydraten 105.0g, eiwit 15.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Pel de **ui** en **knoflook** en hak ze fijn. Rasp **1tl sinaasappelschil** en **1tl citroenschil**. Schil de **sinaasappel** tot aan het **vruchtvlees** en snijd het **vruchtvlees** in partjes van ca. 1cm. Pers **1 citroenhelft** uit en bewaar de andere helft voor een ander recept. Los het **bouillonpoeder** op in 750ml heet water.



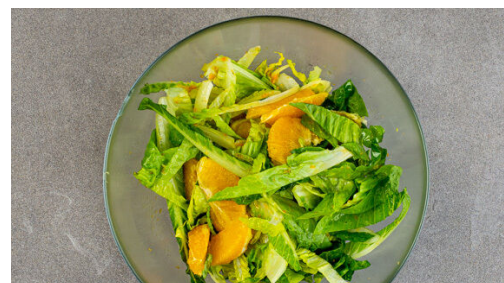
4. Venkel karamelliseren

Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie en bak de **achtergehouden venkel** ca. 3min. Voeg 1tl suiker toe en zet het vuur hoog. Bak 2-3min, tot de **venkel** gekaramelliseerd is. Kruid met een snuf peper en zout.



2. Groente bakken

Halveer de **venkel**, verwijder de stronk en snijd 'm in de lengte in dunne partjes. Houd **4-6 venkelpartjes** apart en pluk het **loof** voor de garnituur. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en fruit de **ui** in 1-2min glazig. Voeg de **venkel** en **knoflook** toe en bak ca. 2min.



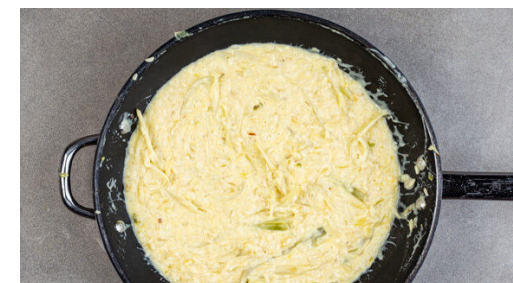
5. Salade maken

Snijd de **babyromana** in repen, verwijder de stronk. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, de **rest van het citroensap**, 2el water, de **helft van de sinaasappelrasp** en een snuf peper en zout. Meng de **dressing** met de **sla** en de **sinaasappelpartjes**.



3. Risotto koken

Voeg de **rijst** toe en bak 1-2min. Blus af met ca. **1/3 van de bouillon** en roer de **citroenrasp**, **1-2tl citroensap** en een snuf zout er door. Kook al roerende tot de **bouillon** is opgenomen en voeg dan weer een scheut **bouillon** toe. Herhaal tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is, dit duurt 18-20min.



6. Risotto afmaken

Rasp de **kaas** fijn en roer met de **crème fraîche** door de **risotto**. Roer de **helft van de chilivlokken** erdoor. Proef en breng verder op smaak met **meer chilivlokken** en evt. nog een snuf zout. Garneer de **risotto** met de **gekaramelliseerde venkel** en bestrooi met het **venkelloof** en de **rest van de sinaasappelrasp**. Serveer met de **salade**.