



Mediterrane risoni met feta

met aubergine-olijvensaus en dille



ca. 20min



2 personen

Soms moet het snel, maar wel lekker. Daar komt deze heerlijke risoni om de hoek kijken. De kleine rijstvormige pasta, romige feta, prei, babyspinazie en cherrytomaatjes passen gewoon perfect bij elkaar, vooral als de zoutige feta ook nog met aromatische dille en een kneepje citroensap gecombineerd wordt. De fijne kruidige smaak van balsamicozijn maakt het helemaal af.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risoni ¹
- 200g preiringen
- 1 onbehandelde citroen
- 250g cherrytomaten
- 1x Mediterrane aubergine-olijvensaus
- 10g verse dille
- 1 teen knoflook
- 100g feta ²
- 100g babyspinazie
- 1x balsamicocrème ³

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- knoflookpers
- citruspers
- zeef

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

Allergenen

Gluten (1), Melk (2), Zwaveldioxide en Sulfieten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 832kcal, vet 36.8g, koolhydraten 92.0g, eiwit 27.4g



1. Prei bakken

Breng 750ml water met de **helft van het bouillonpoeder** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **prei** en een flinke snuf zout toe en bak in ca. 3min glazig.



4. Tomaten garen

Blus ondertussen de **prei** met **½tl citroensap**. Voeg de **cherrytomaatjes**, **aubergine-olijvensaus** en 150ml water toe en laat al roerend op laag tot middelhoog vuur zachtjes koken, tot de **pasta** gaar is.



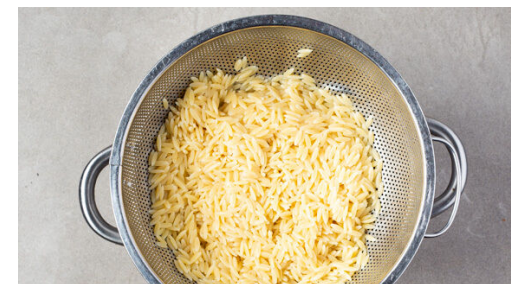
2. Citroen voorbereiden

Halveer de **citroen**, pers **1 helft** uit en snijd de **andere helft** in 2 parten.



5. Feta voorbereiden

Snijd de **dille** grof. Pel de **knoflook** en pers heel fijn. Meng **1tl citroensap** met de **helft van de dille**, de **knoflook** en 1el olijfolie. Verkrummel de **feta** met je vingers of een vork en meng door het **citroen-dillemengsel**. Laat tot het serveren trekken.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan de kokende **bouillon** en kook in 12-14min beetgaar. Laat uitlekken in een zeef.



6. Spinazie toevoegen

Roer de **pasta** door de pan met **groente**. Meng de **spinazie** er beetje bij beetje door en laat slinken. Proef en breng evt. op smaak met peper en zout. Schep de **risoni** op borden en garneer met de **feta** en de **rest van de dille**. Druppel de **balsamicocrème** erover en serveer met de **citroenpartjes**.