



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 bieden net dat beetje tegenwicht. De zoute kaas en frisse citroen doen de rest.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 venkel
- 250g groene asperges
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 pakje saffraandraadjes
- 1 teen knoflook
- 200g risottorijst
- 1 citroen
- 2 blokjes Italiaanse kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- evt. boter

Kookgerei

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

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 662kcal, vet 21.8g, koolhydraten 97.6g, eiwit 18.1g



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. Verwijder het **loof** en snijd de **venkel** in reepjes (bewaar het **loof** voor stap 6). Snijd de houten uiteinden van de **asperges**, dit is zo'n 3cm.



4. Risotto maken

Voeg een flinke soeplepel **bouillon** aan de pan toe en kook al roerend tot het door de **rijst** is opgenomen. Herhaal het toevoegen van de **bouillon** tot de **rijst** gaar is. Dit duurt 20-25min. Je kunt water toevoegen als de **bouillon** opraakt.



2. Bouillon maken

Los het **bouillonpoeder** in het gekookte water op. 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. Verdeel de **asperges** en **venkel** over een bakplaat en hussel om met 1el olijfolie en **1tl citroenrasp**. Bestrooi met zout en peper en bak de **groenten** 10-15min in de oven tot ze goudbruin en gaar zijn.



3. Risotto voorbereiden

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



6. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn en roer door de **risotto** zodra deze beetgaar is. Je kunt voor een extra romige textuur ook nog een klontje boter toevoegen. Breng de **risotto** op smaak met peper en zout. Serveer met de **geroosterde groenten** bovenop, garneer met het **venkelloof** en geef de **citroenpartjes** erbij.