



Risotto met gekarameliseerde venkel

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 gekarameliseerde venkel, citroen en een side salad met sinaasappel.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 sinaasappel
- 1 citroen
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 venkel
- 200g risottorijst
- 1x babyromanasla
- 1 blokje harde kaas^{3,7}
- 1 pakje crème fraîche⁷
- 1 zakje chilivlokken

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- maatbeker
- fijne keukenrasp

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 810kcal, vet 35.5g, koolhydraten 107.9g, eiwit 16.1g



1. Ingrediënten snijden

Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Rasp de **sinaasappel**- en **citroenschil** fijn. Schil de **sinaasappel** en snijd 'm in parten. Pers **1 citroenhelft** uit en gebruik de **andere helft** voor een ander recept. Los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water.



4. Venkel karameliseren

Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie en bak de **achtergehouden venkel** ca. 3min. Voeg 1tl suiker toe en draai het vuur hoog. Bak 2-3min, tot de **venkel** gekarameliseerd is. Breng op smaak met een snuf zout en peper en neem de pan van het vuur.



2. Groenten bakken

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



5. Salade maken

Verwijder de stronkjes en snijd de **babyromana** in reepjes. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, de **rest van het citroensap**, 2el water, **1/2tl sinaasappelparp** en een snuf zout en peper. Meng de **dressing** met de **sla** en de **sinaasappelpartjes**.



3. Risotto maken

Voeg de **rijst** toe en bak de korrels in 1-2min glazig. Schenk **100ml bouillon** in de pan en voeg **1tl citroenrasp**, **1-2tl citroensap** en een snuf zout toe. 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 zo'n 20min.



6. Risotto afmaken

Rasp de **kaas** fijn en roer met de **crème fraîche** door de **risotto**. Breng op smaak met **chilivlokken** naar wens en evt. meer zout. Serveer de **risotto** met de **gekarameliseerde venkel** en bestrooi met het **venkelloof** en de **rest van de sinaasappelparp**. Geef de **salade** erbij.