



Risotto van witte chocola met pistache

met granaatappel en sinaasappel



ca. 30min



2 personen

Risotto? Altijd! Chocolade? Geef maar door! Chokoladerisotto? JA, GRAAG! Onconventionele creaties zoals deze combinatie van zacht-smeltende witte chocolade met romige sushirijst zijn de absolute specialiteit van onze creatieve keukengenies Elisabeth. Geserveerd met knapperige pistachenootjes, en een fijne saus van granaatappel en sinaasappel erbij.

Wat je van ons krijgt

- 2 sinaasappels
- 200g sushi rijst
- 1 beker slagroom⁷
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 granaatappel
- 1 zakje pistachenoten¹⁵
- 1 zakje witte chocoladedruppels^{6,7}

Wat je thuis nodig hebt

- boter⁷
- suiker
- zout

Kookgerei

- grote kookpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

soja (6), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1131kcal, vet 49.1g, koolhydraten 158.2g, eiwit 15.4g



1. Sinaasappels snijden

Rasp ca. **1/2tl sinaasappelschil** fijn, schil vervolgens de **sinaasappels** zo dat ook de witte schil wordt verwijderd. Snijd het **vrucht vlees** in dunne plakjes, bestrooi ze met 1/2-1tl suiker en bewaar de **sinaasappels** in de koelkast tot het serveren.



4. Granaatappel ontpitten

Snijd de **granaatappel** doormidden en breek 'm open in een met water gevulde kom. Verwijder de schil en vruchtwanden. Verwijder de vliesjes, giet het water af en vang de **granaatappelpitjes** in een zeefje op.



2. Rijst bakken

Smelt 1tl boter in een grote kookpan op een middelhoog vuur. Voeg de **rijst** toe met een snufje zout en bak ca. 1min zonder bruin te laten worden.



5. Pistache fijn hakken

Hak de **pistachenootjes** fijn.



3. Rijst koken

Blus de **rijst** af met 350ml heet kraanwater en de **slagroom**. Roer dan de **vanillesuiker**, 1el suiker en een snufje zout erdoor en breng aan de kook. Laat de **rijst** op een laag vuur ca. 15min zachtjes sudderen. Roer regelmatig om te voorkomen dat de **rijst** aanbrandt.



6. Risotto afmaken

Roer de **chocoladedruppels** en de **sinaasappelschil** door de **rijst** en laat de **chocolade** helemaal smelten. Verdeel de **chocolade risotto** over diepe borden of kommen, garneer met de **sinaasappelschijfjes**, de **granaatappelpitjes** en de **pistachenootjes** en serveer.