



Aspergerisotto met saffraan en geroosterde venkel



30-40min



2 personen

Wat een kleur! 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 zorgen voor net dat beetje tegenwicht. De zoutige kaas en frisse citroen doen de rest. Daar lusten we nog wel een bord van!

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- keukenrasp

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

Kooktip

Als je geen grillfunctie hebt, kun je de oven voorverwarmen op 240°C boven-/onderwarmte en de groenten bovenin de oven roosteren.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 581kcal, vet 13.8g, koolhydraten 100.2g, eiwit 15.9g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 250°C met de grillfunctie (**zie kooktip, links**). Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **venkel** in de lengte doormidden, verwijder de stronk en snijd de **venkel** in de lengte in repen van ca. 1cm breed. Breek of snijd de harde uiteinden van de **asperges**.



4. Risotto koken

Voeg een scheut **bouillon** toe en roer voortdurend, tot de **rijst** alle vloeistof heeft opgenomen. Herhaal deze stap, tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is, dat duurt 18-20min. Voeg evt. water toe als de **bouillon** voortijdig opdraakt.



2. Bouillon maken

Los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water. Meng de **saffraandraadjes** met een snuffe suiker of zout en maal ze fijn met een lepel of in een vijzel. Los ze op in ca. 2tl heet water.



5. Groenten roosteren

Rasp intussen de **citroenschil** fijn en snijd de **citroen** in partjes. Verdeel de **asperges** en **venkelreepjes** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en **citroenrasp naar smaak**. Bestrooi met zout en peper en bak de **groenten** in 10-15min in de oven goudbruin en knapperig.



3. Risotto starten

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Fruit de **ui** in ca. 2min glazig. Voeg de **rijst** en de **knoflook** toe, bak kort mee en blus af met het **saffraanwater**. Roerbak nog 1-2min.



6. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn en roer door de **risotto**. Voor een extra romige textuur kun je er ook nog een klontje boter aan toevoegen. Breng op smaak met zout en peper. Serveer de **risotto** met de **geroosterde asperges en venkel** bovenop en geef de **citroenpartjes** erbij.