



## 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<sup>3,7</sup>
- 1 kuipje crème fraîche<sup>7</sup>
- 1 zakje chilivlokken

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

## Kookgerei

- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- maatbeker
- 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 813kcal, vet 35.3g, koolhydraten 107.8g, eiwit 15.9g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Rasp **1tl van de sinaasappel- en citroenschil** elk. Schil de **sinaasappel** tot aan het **vruchtvlees** en snijd het **vruchtvlees** in partjes van ca. 1cm. 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 zout en peper en neem de pan van het vuur.



### 2. Groenten bakken

Halveer de **venkel**, verwijder de stronk en snijd 'm in de lengte in dunne partjes. Pluk het **loof** en houd **4-6 venkelpartjes** apart. 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

Snijd de **babyromana** in reepjes. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, de **rest van het citroensap**, 2el water, de **helft van de sinaasappeltas** en een snuf zout en peper. Meng de **dressing** met de **sla** en de **sinaasappelpartjes**.



### 3. Risotto maken

Voeg de **rijst** toe en bak 1-2min. Blus af met **100ml bouillon** en de **citroenrasp**, **1-2tl citroensap** en een snuf zout. 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 ca. 18-20min.



### 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 **sinaasappeltas**. Geef de **salade** erbij.