

DINNERLY



Romige saffraanrisotto met amandelen en geroosterde wortels



30-40min



2 personen

Risotto met saffraan is misschien wel de klassiekste risotto. En helemaal terecht, trouwens: de romigheid van risotto gaat ontzettend goed samen met de bijzondere, rijke smaak van saffraan. Om dit winnende team bij te staan serveren we er in dit recept geroosterde amandelen en geroosterde wortels bij. Mmm, niks fijner dan een verbeterde klassieker...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 doosje saffraandraden
- 200g risottorijst
- 2 wortels
- 1 paarse wortel
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl boter ⁷
- 1el honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote kookpan
- kleine koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker

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

ALLERGENEN

eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 808kcal, vet 33.0g, koolhydraten 102.8g, eiwit 20.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Roer het **bouillonpoeder** door 800ml heet water. Druk de **saffraandraden** voorzichtig plat met de bolle kant van een lepel en meng met 2tl heet water. Pel en snij 1 teen knoflook fijn.



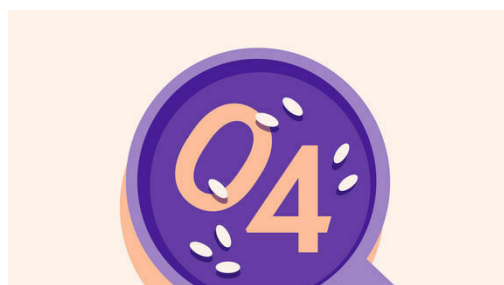
2. Risotto opzetten

Verhit een grote kookpan met 1-2el olijfolie op middelhoog vuur. Fruit de knoflook ca. 1min – laat 'm niet bruin worden. Voeg de **rijst** toe en bak ca. 1min. Doe dan het **saffraanmengsel** en 1tl azijn erbij en bak het geheel nog eens ca. 1min tot de **rijstkorrels** glazig zijn.



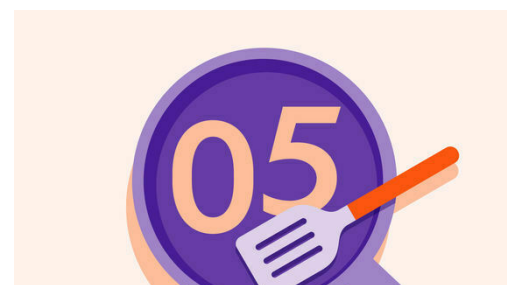
3. Risotto koken

Voeg genoeg **bouillon** toe om de **rijst** net te bedekken. Laat zachtjes koken tot de **rijst** alle vloeistof heeft opgenomen. Roer ondertussen regelmatig. Herhaal deze stappen zo'n 18-20min tot de **risotto** gaar is. **Tip:** het kan zijn dat je niet alle **bouillon** nodig hebt; voeg water toe als je juist **bouillon** tekort komt.



4. Wortels roosteren

Schil of schrob de **wortels** en snij ze in dunne reepjes. Leg de **wortel** op een bakplaat met bakpapier. Meng met 1el honing en 1el olijfolie en verdeel de **wortel** over de plaat. Bak in 8-10min goudbruin. Verhit een kleine koekenpan zonder olie of boter op middelhoog vuur. Bak het **amandelschaafsel** 1-2min. Let op, het kan snel verbranden. Rasp de **kaas**.



5. Afmaken en serveren

Roer **3/4e van de kaas** en 1tl boter door de **risotto**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **risotto** over de borden, bestrooi met **amandelschaafsel** en **geraspte kaas** en serveer met de **wortel**.



6. Deftig met dille

Dille krijgt niet genoeg aandacht, denken wij wel eens. En het kruid past juist zo goed bij zo veel verschillende dingen. Snij vandaag eens wat verse dille klein en strooi het bij het serveren over de borden – of gebruik gedroogde dille, ook lekker.