



Italiaanse gebakken feta

op risotto van tomaat en paprika



30-40min



2 personen

Stiekem zijn we best jaloers op de Mediterrane keuken. De ingrediënten zijn lekker vol van smaak door het milde klimaat en de lokale gerechten doen menig stampotje verbleken. Vandaag een Mediterrane fusion tussen Griekenland en Italië, met feta in een kruidenjasje geserveerd op een bord paprika-tomatenrisotto.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 1 blik cherrytomaten
- 25g verse kruidenmix: basilicum, oregano en rozemarijn
- 2 zakjes maizena
- 100g feta ⁷
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- middelgrote 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 791kcal, vet 28.7g, koolhydraten 108.0g, eiwit 25.7g



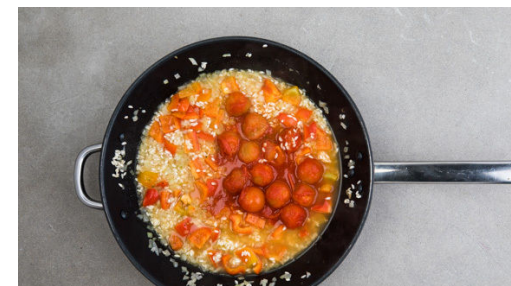
1. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Los het **bouillonpoeder** in 800ml heet water op.



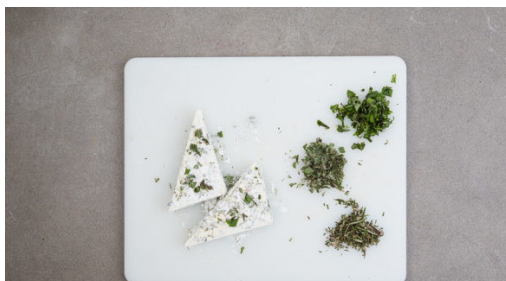
2. Risotto opzetten

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Fruit de **ui** en **knoflook** 2-3min en voeg de **rijst** toe. Bak 1min mee tot de **rijstkorrels** glazig zijn. Schenk ca. **1/3e van de bouillon** in de pan en kook al roerend totdat de **rijst** de **bouillon** heeft opgenomen.



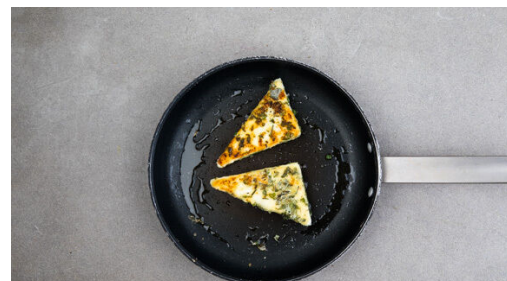
3. Risotto koken

Voeg de **cherrytomaten met het sap** toe en roer goed door. Herhaal dan het toevoegen van de **bouillon** in delen tot de **rijst** beetgaar is, dit duurt in totaal 18-20min. Voeg halverwege de **paprika** toe.



4. Feta voorbereiden

Pluk de **verse kruidenblaadjes** en hak ze zo fijn mogelijk. Meng de **maizena** met de **helft van de kruiden** en een snuf zout en peper. Snijd de **feta** schuin doormidden en wrijf de **kaas** rondom in **kruidenmengsel**, druk iets aan. Rasp de **blokjes kaas** fijn.



5. Feta bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **feta** in 2-3min per kant goudbruin en knapperig is.



6. Risotto afmaken

Roer ca. 5min voor het einde van de kooktijd de **helft van resterende kruiden**, de **geraspte kaas** en 1-2tl azijn door de **risotto**. Proef of je nog peper of zout wil toevoegen. Voor een extra romige textuur kun je er 1el boter doorroeren. Serveer de **risotto** met de **feta** bovenop en bestrooi met de **rest van de verse kruiden**.