



Pastinaakrisotto met gerookte zalm

met limoen en bosui



30-40min



2 personen

Pastinaak is een van onze favoriete wortelgroenten, dankzij z'n zachte smaak en veelzijdigheid. In deze risotto voeg je 'm geraspt toe, wat de risotto een extra portie romigheid en groenten geeft. Het zachte staat in mooi contrast met de smaak van de gerookte zalm en het limoensap zorgt voor een frisse kick.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 limoen
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 1 pastinaak
- 1x gerookte zalmknippers ⁴
- 1 bosui
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp

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

Allergenen

eieren (3), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 783kcal, vet 27.6g, koolhydraten 99.5g, eiwit 33.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 150°C. Pel en hak de **ui** fijn. Rasp de **limoenschil** fijn. Pers **1 limoen** uit en snijd de **ander** in partjes. Los het **bouillonpoeder** op in 1L heet water.



2. Rijst aanbakken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1-2el olijfolie. Bak de **ui** en **rijst** met een snuf zout in 2-3min glazig.



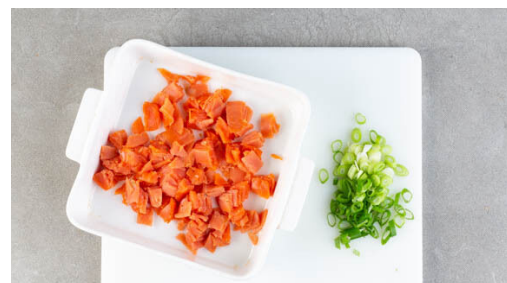
3. Risotto maken

Schenk **150ml bouillon** (of witte wijn) in de pan en kook al roerend tot de **vloeistof** is opgenomen. Herhaal tot de **bouillon** op is en de **risotto** beetgaar, dit duurt ca. 20min.



4. Pastinaak toevoegen

Schil en rasp de **pastinaak** grof. Roer zo'n 12min voor het einde van de kooktijd door de **risotto**.



5. Zalm opwarmen

Verdeel de **gerookte zalm** over een ovenschaal, besprenkel met een paar druppels water en warm in 3-5min op in de oven. Snijd de **bosui** in ringen.



6. Risotto afmaken

Rasp de **kaas** fijn boven de **risotto** en roer door. Breng op smaak met **limoensap** en **-rasp** naar wens en roer er evt. 1tl boter door. Breng de **risotto** op smaak met peper en zout. Serveer met de **gerookte zalm**, bestrooi met de **bosui** en geef de **limoenpartjes** erbij.