

DINNERLY



Risotto met tomaat en rundersaucijsjes en verse basilicum



30-40min



2 personen

Je eigen risotto maken is een soort magie. Op de een of andere manier verandert droge rijst in combinatie met bouillon en geraspte kaas terwijl je toekijkt langzaam in een heerlijk romig gerecht. Voeg daar nog wat stukjes worst, tomaat en basilicum aan toe en je hebt weer een verrukkelijke maaltijd tevoorschijn getoverd.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 10g runderbouillonpoeder
- 4 tomaten
- 2 rundersaucijsjes
- 200g risottorijst
- 2 blokjes harde kaas ⁷
- 10g verse basilicum

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter ⁷
- 1el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- waterkoker

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

ALLERGENEN

melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 827kcal, vet 36.6g, koolhydraten 90.1g, eiwit 34.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 600ml water aan de kook in een waterkoker (of kleine kookpan). Los het **bouillonpoeder** erin op en zet opzij. Verwijder de harde kern uit de **tomaten** en snij ze in stukken van ca. 2cm. Pel 1 teen knoflook en snij 'm fijn.



2. Worsten bakken

Verwijder de huid van de **worsten** en snij ze in stukken van ca. 1cm. Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur. Bak de **worst** in 2-3min gaar. Haal de **worst** uit de pan en zet opzij. Giet evt. te veel aan vet uit de pan, tot je ca. 1el vet in de pan overhoudt.



3. Tomaten bakken

Zet het vuur wat lager en voeg de **tomaat** en de knoflook toe. Bak ca. 3min terwijl je de **tomaat** plat drukt. Kruid met peper en zout.



4. Risotto maken

Voeg de **rijst** toe en bak de korrels in 1-2min glazig. Voeg genoeg **bouillon** toe om de **rijst** net te bedekken. Laat zachtjes koken tot de **rijst** alle vloeistof heeft opgenomen. Herhaal dit zo'n 18-20min tot de **risotto** gaar is. Blijf ondertussen goed roeren. **Tip:** het kan zijn dat je niet alle **bouillon** nodig hebt; voeg heet water toe als je juist **bouillon** tekort komt.



5. Afmaken en serveren

Rasp de **kaas** fijn. Pluk de **basilicumblaadjes** van de stengels en snij ze in dunne repen. Roer de **worst**, de **helft van de kaas**, 1el boter en 1el balsamicoazijn door de **risotto**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **risotto** met de **basilicum**, de **rest van de kaas** en evt. wat (versgemalen) peper.



6. Twee keer genieten

Als er wat risotto overblijft smaakt dat de volgende dag ook nog heerlijk. Verwarm 'm heel eenvoudig in porties in de magnetron, of in een koekenpan op laag vuur.