



Truffelrisotto met rundersaucijsjes

met gegratineerde portobello's en rucola



ca. 40min



2 personen

Wek de chef-kok in jezelf met dit bijzondere gerecht: romige risotto met stukjes gebraden rundersaucijs en aromatische truffelolie. En als dat nog niet genoeg was worden daar ook nog portobello paddestoelen mee gevuld, die vervolgens bestrooid worden met panko en kaas zodat het lekker krokant wordt. Daarbij komt een frisse salade van pittige rucola en radijsjes.

Wat je van ons krijgt

- 2 portobello's
- 2 rundersaucijsjes
- 1 teen knoflook
- 10g groentebouillonpoeder⁹
- 200g risottorijst
- 1 bosje radijsjes
- 1 blokje harde kaas⁷
- 1 flesje truffelolie
- 10g verse basilicum
- 25g panko¹
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- mosterd¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 885kcal, vet 39.7g, koolhydraten 98.3g, eiwit 34.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Verwijder de steeltjes van de **portobello's** en leg ze ondersteboven op een bakplaat met bakpapier. Druppel er 1 el olijfolie en 1 el (witte) azijn over en kruid met een snuf zout. Bak 15-20min in de oven, tot de **portobello's** gaar zijn maar hun vorm niet verliezen. Verwijder het vel van de **worsten** en snijd ze in kleine stukken.



4. Risotto afmaken

Snijd de **radijsjes** in dunne plakken, of gebruik een dunschiller. Rasp de **kaas** fijn. Meng de **helft van de kaas** met de **truffelolie**. Pluk de **basilicumblaadjes** en snijd ze fijn. Neem de **risotto** van het vuur en meng met het **truffelmengsel**, het **vlees** en de **basilicum**. Proef en breng op smaak met peper en zout.



2. Saucijsjes bakken

Verhit 1 el olijfolie in een middelgrote koekenpan. Bak het **vlees** 4-6min op middelhoog vuur. Pel en snijd de **knoflook** fijn. Los de **helft van het bouillonpoeder** op in 800ml heet water.



5. Portobello's vullen

Meng de **rest van de kaas** met de **panko**. Haal de **paddestoelen** uit de oven en vul ze met **truffelrisotto**. Bestrooi met het **pankomengsel** en bak ca. 5min in de oven, tot de **panko** goudbruin is.



3. Risotto koken

Voeg de **rijst** en **knoflook** toe en bak 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 water toe als je juist **bouillon** tekort komt.



6. Salade maken

Maak een **dressing** van 1 el olijfolie, 2tl azijn en 1tl mosterd. Meng dit met de **rucola** en de **radijsjes**. Verdeel de **portobello's** en de **rest van de truffelrisotto** over de borden en serveer met de **salade**.