



Risotto met salcissia en asperges

met courgette en basilicum



30-40min



2 personen

Het is weer tijd voor groene asperges en die eten wij het liefst met een romige risotto. We voegen er een extra portie groenten aan toe in de vorm van courgetterasp en om het geheel nog smakelijker te maken, toppen we de risotto met knapperig gebakken salciccia en verse basilicum. Geniet!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 10g kippenbouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 1x groene asperges
- 1 courgette
- 10g verse basilicum
- 2 blokje harde kaas ⁷
- 2x salsiccia

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 911kcal, vet 46.3g, koolhydraten 94.4g, eiwit 31.6g



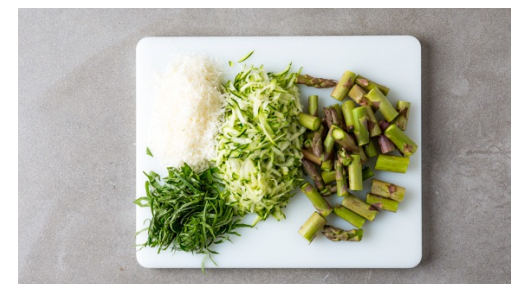
1. Ui snijden

Pel en hak de **ui** fijn. Los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water.



2. Risotto opzetten

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** in 1-2min glazig. Voeg de **rijst** toe en bak 1-2min mee. Voeg telkens een flinke scheut **bouillon** toe en laat al roerende helemaal inkoken. Ga door tot **alle bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is, dat duurt zo'n 18-20min.



3. Groenten voorbereiden

Breng ondertussen voldoende gezouten water voor de **asperges** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de houtachtige uiteindes eraf en snijd de **asperges** in stukjes van 2-3cm. Rasp de **courgette** grof en snijd de **basilicum** fijn. Rasp de **kaas** fijn.



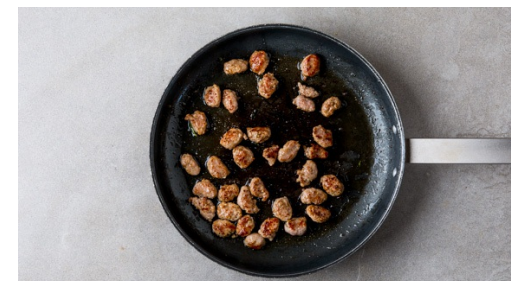
4. Asperges koken

Voeg de **asperges** toe zodra het water kookt en kook ze in 2-5min beetgaar. Giet af, doe terug in de pan en houd afgedekt warm.



5. Risotto afmaken

Voeg in de laatste 4-5min gaartijd van de **risotto** de **courgetterasp** toe. Roer de **kaas** door de **risotto** als die gaar is en proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Laat de **risotto** nog 5-10min rusten.



6. Salsiccia braden

Verwijder het **velletje** van de **salsiccia** en snijd of scheur de **worst** in stukjes. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur en braad de **worst** in 2-3min stevig aan. Serveer de **salsiccia** en de **asperges** bovenop de **risotto** en bestrooi met de **basilicum**.