



Risotto met serranoham en citroentijm

met geroosterde cherrytomaten en rucolasalade



30-40min



2 personen

Deze romige risotto wordt geserveerd met gedroogde serranoham en ovengeroosterde cherrytomaatjes. Citroentijm geeft alles een fris, maar kruidig tintje. Natuurlijk hoort er ook een goeie portie geraspte kaas bij en de rucolasalade is een frisse tegenhanger voor de romige risotto.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 5g verse citroentijm
- 10g kippenbouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 250g cherrytomaten
- 2 blokjes harde kaas ⁷
- 1 pakje serranoham
- 1 bosui
- 75g rucolamelange

Wat je thuis nodig hebt

- honing
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

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 792kcal, vet 33.6g, koolhydraten 94.7g, eiwit 27.4g



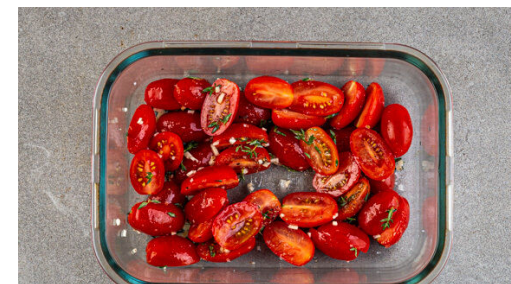
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Rits de **tijm** van de takjes en los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water.



2. Risotto maken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** in 1-2min glazig. Voeg de **rijst** toe en bak ca. 1min. Voeg telkens een scheut **bouillon** toe en laat helemaal inkoken voor je een nieuwe scheut toevoegt. Doe dit tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is, dat duurt zo'n 18-20min.



3. Tomaten roosteren

Halveer de **cherrytomaten** en doe ze met de **knoflook**, de **helft van de tijm** en 1el olijfolie in een ovenschaal. Hussel om met een snuf zout, peper en suiker en rooster 10-12min in de oven.



4. Smaakmakers voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn en snijd de **serranoham** in reepjes.



5. Salade maken

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, 1tl honing en een snuf zout en peper en meng met de **slamelange** en de **bosui**.



6. Risotto afmaken

Roer de **kaas** en **tomaten incl. vrijgekomen braadsappen** door de **risotto**. Top de **risotto** met de **serranoham**, bestrooi met de **rest van de tijm** en serveer met de **salade**.