

DINNERLY



Risotto met miso en gebakken buikspek met venkel en ingelegde peer



30-40min



2 personen

De Japanse en Italiaanse keukens staan bekend als twee van de beste ter wereld. Vandaag combineren we deze twee in een gerecht om van te watertanden. Typische Italiaanse risotto op smaak gebracht met de umami misopasta waar Japan bekend om staat. Een perfecte combinatie! En we serveren het met heerlijk buikspek en frisse peer.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 venkel
- 10g kippenbouillonpoeder
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 200g risottorijst
- 2 speklapjes
- 1 peer

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2tl mosterd ¹⁰
- 4tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

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

KOOKTIP

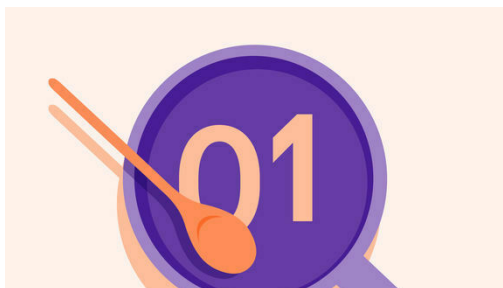
Om het vlees te karamelliseren kun je in stap 4 de grillfunctie van je oven 2-3min aanzetten.

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

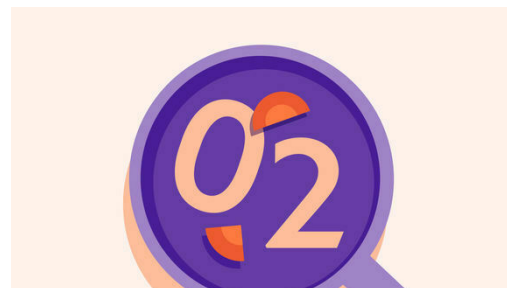
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 901kcal, vet 41.0g, koolhydraten 106.3g, eiwit 26.3g



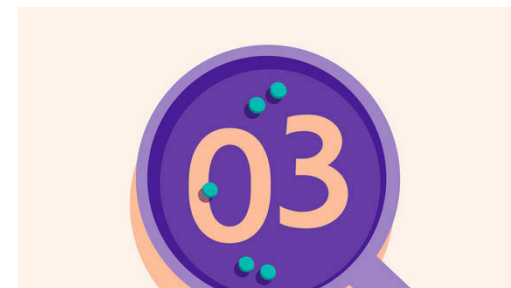
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Verwijder de harde onderkant van de **venkel** en snij 'm in blokjes van 0,5-1cm. Als er **venkelgroen** aan de knol zit kun je dit bewaren voor het garneren. Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Los de **helft van het bouillonpoeder** (of meer naar smaak) op in 800ml heet water.



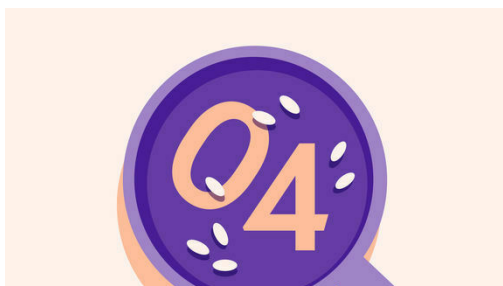
2. Venkel bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie. Verwarm de **helft van de misopasta** en de knoflook kort op middelhoog vuur. Voeg de **venkel** toe en bak 3-4min. Voeg dan de **rijst** toe en bak nog eens 1-2min.



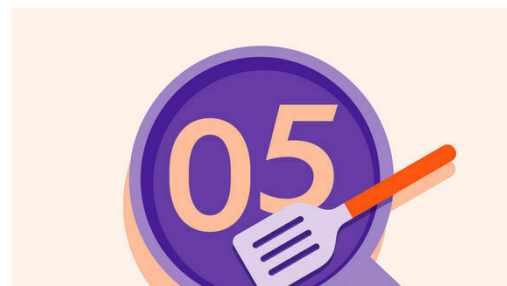
3. Risotto koken

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.



4. Vlees bakken

Snij het **vlees** in hapklare stukken. Maak een **glazuur** van de **rest van de misopasta**, 1el honing, 1el olijfolie, 1tl mosterd en een snuf peper en zout. Wentel het **vlees** door de **glazuur**, leg het op een bakplaat met bakpapier en bak het in 18-20min goudbruin.



5. Peer inleggen

Meng 2el (wittewijn)azijn met 1tl mosterd en 1tl honing. Snij de **peer** in dunne plakjes en dan in dunne reepjes. Meng de **peer** door de **dressing** en laat 3-5min trekken. Serveer het **vlees** op de **risotto** en garneer met de **ingelegde peer** en evt. **venkelgroen**.



6. Meer zoet!

Voor een extra zoete noot kun je een handje rozijnen aan de peer toevoegen. Laat ze dan gewoon samen trekken in de saus.