



Romige runderreepjesrisotto

met warme tomaatjes en peterselie



30-40min



2 personen

Tijd voor smakelijke kost voor kleine en grote fijnproevers! Terwijl je in een pan een romige risotto met geurige peterselie maakt, bak je in een andere pan de runderreepjes lekker mals en breng je ze op smaak met een Mediterraans getinte specerijenmelange. Als spreekwoordelijke kers op de taart - pardon, risotto - bak je de sappige cherrytomaatjes met knoflook voor nét dat beetje extra.

Wat je van ons krijgt

• 7

Wat je thuis nodig hebt

- evt. boter
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- keukenrasp
- maatbeker
- koekenpan
- kookpan

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 786kcal, vet 25.2g, koolhydraten 95.8g, eiwit 40.5g



1. Groenten voorbereiden

Breng 700ml water in een waterkoker aan de kook. Los het **bouillonblokje** in het zojuist gekookte water op. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Schil evt. de **wortel** en snijd hem in kleine blokjes



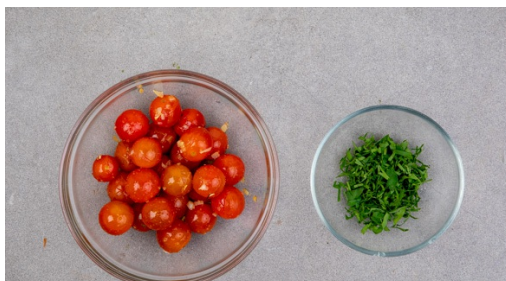
2. Risottorijst bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan of wok en bak de **ui** en **wortel** 2min tot de **ui** glazig is. Voeg de **risottorijst** toe en bak roerend 1min tot de **korrels** glazig zijn.



3. Risotto koken

Giet **1 soeplepel bouillon** bij de pan met **rijst** en bak al roerend totdat de **rijst** de **bouillon** heeft opgenomen. Herhaal het toevoegen van de **bouillon** totdat de **risottorijst** gaar is en een romige structuur heeft. Dit duurt ca. 20-25min. Voeg evt. water toe als de **bouillon** opdraakt.



4. Tomaten bakken

Pluk de **peterselieblaadjes** en doe de steeltjes weg. Hak **3/4e van de blaadjes** fijn en houd de **rest van de blaadjes** apart. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op hoog vuur en bak de **cherrytomaten** met de **knoflook** en een snufje suiker 2-3min, tot de velletjes openbarsten. Breng op smaak met peper en zout en neem de **tomaten** uit de pan.



5. Runderreepjes bakken

Verhit de gebruikte koekenpan opnieuw op hoog vuur en voeg indien nodig een scheutje olie toe. Braad de **runderreepjes** met de **Adios Salt! seasoning** 1-2min stevig aan totdat de **reepjes** net gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout, neem het **vlees** uit de pan en zet opzij.



6. Risotto afmaken

Rasp de **kaas** boven de **risotto** fijn en roer de **gehakte peterselie** erdoor. Voeg voor een extra romige **risotto** 1el boter toe. Proef en breng evt. op smaak met peper en zout. Meng de **runderreepjes** voorzichtig met de gebakken **tomaten**. Schep de **risotto** op, verdeel de **tomaten** en het **vlees** erover en bestrooi met de **peterselieblaadjes**.