

Citroen-porcinirisotto met kip

en frisse venkelsalade



30-40min



2 personen

Voor alles is een eerste keer en wellicht geldt dat vandaag wel voor het koken met gedroogde porcini. Deze smaakbommetjes van gedroogd eekhoorntjesbrood geven de romige risotto met kip een echt Italiaanse twist. Dankzij frisse venkel en een dressing op basis van citroen en peterselie heb je vanavond een heerlijk veelzijdig bordje lekkers op tafel staan. De Italianen zullen er jaloers op zijn!

Wat je van ons krijgt

- 9
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- evt. boter
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- waterkoker

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

Allergenen

melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 783kcal, vet 24.2g, koolhydraten 92.9g, eiwit 46.5g



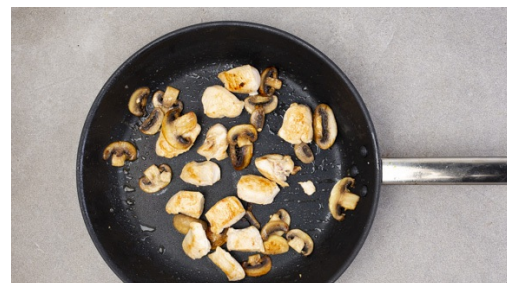
1. Groenten snijden

Breng 750ml water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak de **ui** grof. Boen de **champignons** schoon en snijd ze in plakjes. Los het **bouillonblokje** op in het gekookte water en laat de **gedroogde porcini** er ca. 5min in wellen. Haal de **porcini** er dan uit en hak ze fijn, bewaar de **bouillon** voor stap 3.



4. Smaakmakers klaarmaken

Voeg de **rest van de bouillon** in delen toe een kook de **risotto** romig en beetgaar, dit duurt 20-25min. Rasp intussen de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Hak de **peterselie** zonder de harde steeltjes fijn. Rasp de **kaas** fijn.



2. Kip en champignons bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kipstukjes** en de **helft van de champignonplakjes** met een snuf zout 6-7min tot de **kip** gaar is. Zet de pan opzij.



5. Venkelsalade maken

Snijd de stronk en het loof van de **venkel**. Snijd de **venkel** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Meng de **venkelreepjes** met de **helft van de peterselie**, 1el olijfolie en **1el citroensap** in een kom. Breng de **salade** op smaak met zout en peper.



3. Risotto starten

Verhit ondertussen 1el olijfolie in een grote koekenpan of wok en bak de **ui** en de **rest van de champignons** 1min. Voeg de **risottorijst** met een snuf zout toe en bak al roerend 1min tot de **rijstkorrels** glazig zijn. Voeg **1/3e van de bouillon** toe en kook al roerend tot de **bouillon** is opgenomen. Roer dan de fijngehakte **porcini** door de **rijst**.



6. Risotto afmaken

Voeg 1min voor de **risotto** klaar is de **gebakken kip** en **champignons** aan de pan toe. Zet het vuur uit en roer de **kaas** en **1tl citroenrasp** door de **rijst**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Roer voor een extra romige textuur een klontje boter door de **risotto**. Serveer de **risotto** bestrooid met de **rest van de peterselie** en de **salade**.