

DINNERLY



Tomatenrisotto met salsiccia

gegarneerd met kaas en bosui



ca. 40min



2 personen

Wij houden bij Dinnerly wel van risotto. Dat je er maar één pan voor nodig hebt is maar een van de redenen. Deze tomatenrisotto heeft al een geweldig aroma, maar wanneer de rijst wordt geroosterd in het vet van de pittige salsiccia, is er geen houden meer aan. Tot slot garneren we het met geraspte kaas en verse bosuitjes. Smakelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 salsiccia-worsten
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1 bosui

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter ⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker

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 843kcal, vet 41.9g, koolhydraten 91.0g, eiwit 29.1g



1. Vlees braden

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **salsiccia** in 8-10min bruin. Neem de **worsten** uit de pan en snij in stukken van 2-3cm. Bewaar de pan inclusief het bakvet.



2. Tomatenbouillon maken

Meng de **tomatenblokjes** met 600ml heet water, **de helft van het bouillonpoeder** en ½tl suiker tot een **tomatenbouillon**. Pel 1 teen knoflook en snij of pers 'm heel fijn.



3. Risotto koken

Verhit de pan uit stap 1 en voeg 1el boter toe aan het bakvet. Bak de **rijst** en knoflook 1-2min op middelhoog vuur. Blus dan beetje bij beetje af met de **bouillon** en roer voortdurend zodat de **rijst** niet aanbakt. Herhaal dit ca. 22min tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar.



4. Garnering voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn en snij de **bosui** in dunne ringen. Voeg ongeveer 5 minuten voor het einde van de kooktijd de **worst** toe aan de **risotto** en roer door. (Zie ook stap 6.)



5. Afmaken en serveren

Roer **de helft van de kaas** door de **risotto**. Proef en breng op smaak met **extra bouillon**, peper en zout. Schep de **tomatenrisotto** in diepe borden en garneer met de **rest van de kaas** en de **ringetjes bosui**.



6. Extra groente

Voeg naar keuze extra groente aan de risotto toe. Denk aan diepvrieserwten of fijn gesneden paprika. Roer deze tegelijkertijd met de salsiccia door de risotto en kook 2-3 minuten langer dan het recept aangeeft, zodat alles goed verhit is. Heel simpel!