

DINNERLY



Hartige risotto met spekjes en cheddar, prei en geroosterde broccoli



30-40min



2 personen

Risotto, een typisch voorbeeld van soulfood! En deze risotto biedt net dat beetje extra. Waarom? Door het knapperig-kruidige spek en de romige cheddar die erin verwerkt zijn. Een romige “cheesy-bacon-risotto” dus! Uiteraard mag een beetje groen niet ontbreken. Verse prei en hapklare, geroosterde broccolirosjes maken van deze maaltijd een leuk geheel.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1x spekreepjes
- 1 prei
- 200g risottorijst
- 1 grote broccoli
- 75g geraspte cheddar ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan met deksel
- waterkoker
- 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 924kcal, vet 45.8g, koolhydraten 93.3g, eiwit 29.3g



1. Spekjes bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng 1L water aan de kook in een waterkoker (of kleine kookpan) en los het **bouillonpoeder** erin op. Verhit een grote koekenpan zonder olie op medium tot hoog vuur. Bak de **spekjes** in 6-7min heel krokant. Haal de **spekjes** uit de pan en zet opzij. De pan met **braadvet** gebruiken we zo weer.



2. Prei bakken

Snij de **prei** in de lengte doormidden en dan overdwars in heel dunne repen. Pel 1 teen knoflook en snij in dunne plakjes. Verhit de gebruikte koekenpan met 1el boter op middelhoog vuur. Bak de **prei** en knoflook 1-2min, tot de **prei** zacht wordt. Kruid met peper en zout.



3. Risotto koken

Voeg de **rijst** toe en bak de korrels in 1-2min glazig. Voeg genoeg **bouillon** toe om de **rijst** net te bedekken. Laat zachtjes koken tot de **rijst** alle vloeistof heeft opgenomen. Herhaal dit ca. 22min tot de **risotto** beetgaar 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. Broccoli roosteren

Snij de **broccoli** in hapklare roosjes en de **stronk** in blokjes van 1-2cm. Meng de **broccoli** op een bakplaat met bakpapier met 2el olijfolie en een snuf peper en zout en rooster 10-12min in de oven.



5. Afmaken en serveren

Meng de **kaas**, 1el boter en 1el (wittewijn)azijn door de **risotto**. Haal van het vuur, proef en breng op smaak met peper, zout en meer azijn. Schep de **risotto** en **broccoli** op borden en garneer met de **spekjes**.



6. Arancini maken

Met restjes risotto kun je arancini maken. Meng de risotto met een ei en wat paneermeel, tot je een kleverig deeg hebt. Vorm er ballen van ter grootte van tennisballen. rol door paneermeel en frituur ze dan in plantaardige olie, tot ze lekker knapperig zijn.