

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
- 1 pakje spekblokjes
- 1 prei
- 200g risottorijst
- 1 grote broccoli
- 75g geraspte cheddar ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el boter ¹
- 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 (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 973kcal, vet 49.6g, koolhydraten 93.5g, eiwit 32.4g



1. Spekjes bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng 750ml water aan de kook in een waterkoker (of kleine kookpan) en los het **bouillonpoeder** erin op. Verhit een droge, grote koekenpan op medium tot hoog vuur. Bak de **spekjes** in 6-7min heel krokant. Neem uit de pan en zet opzij. De pan met **braadvet** gebruiken we zo weer.



2. Prei bakken

Halveer de **prei** in de lengte en snij overdwars in dunne reepjes. Pel 1 teen knoflook en snij in dunne plakjes. Smelt 1el boter in te de gebruikte koekenpan. Bak de **prei** en knoflook 1-2min, op middelhoog vuur, tot de **prei** zacht wordt. Kruid met een snuf peper en zout.



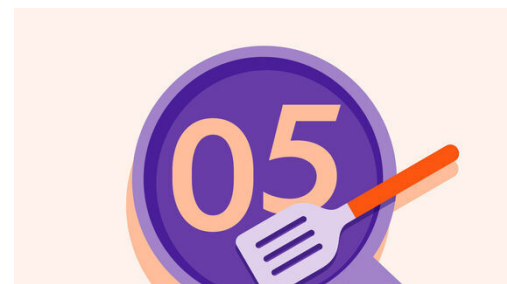
3. Risotto koken

Voeg de **rijst** toe en bak in 1-2min glazig. Blus dan beetje bij beetje af met de **bouillon** en roer regelmatig zodat de **rijst** niet aanbakt. Herhaal dit 18-20min tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is. Proef tussendoor: het kan zijn dat de **rijst** al gaar is voordat de **bouillon** op is – voeg scheutjes heet water toe als je juist **bouillon** tekort komt.



4. Broccoli roosteren

Snij de **broccoli** in hapklare roosjes. Schil de **stronk** en snij deze in kleine blokjes. Meng de **broccoli** met 2el olijfolie en een snuf peper en zout. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en rooster 10-12min in de oven.



5. Afmaken en serveren

Roer 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, heerlijk knapperige rijstballetjes. 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.