

DINNERLY



Risotto met tomaat en rundersaucijsjes en verse basilicum



30-40min



2 personen

Je eigen risotto maken is een soort magie. Terwijl je traag roert verandert droge rijst in combinatie met bouillon en geraspte kaas in een heerlijk romig gerecht. Voeg daar nog wat stukjes worst, tomaat en basilicum aan toe en je hebt weer een verrukkelijke maaltijd tevoorschijn getoverd.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 4 tomaten
- 2 rundersaucijzen
- 200g risottorijst
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 10g verse basilicum
- 1 flesje truffelolie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

- waterkoker
- grote koekenpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker

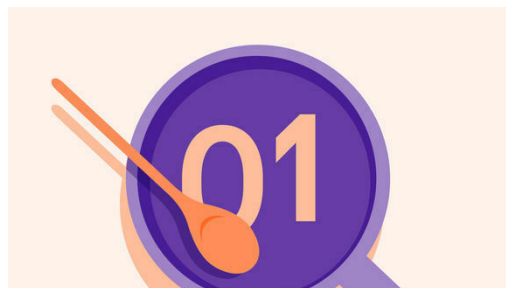
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

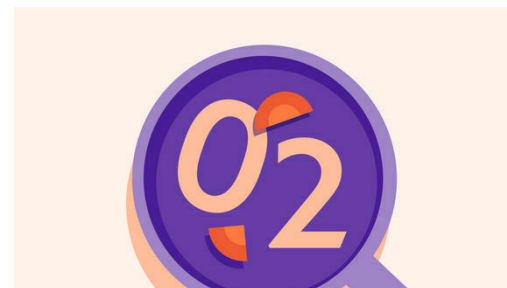
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 896kcal, vet 40.5g, koolhydraten 94.1g, eiwit 38.0g



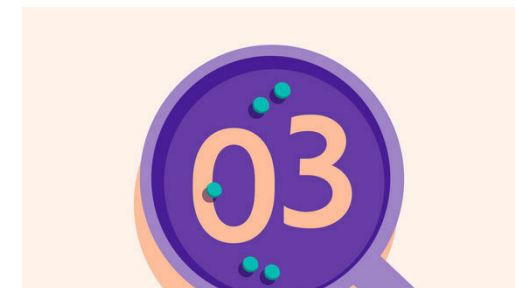
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 1L water aan de kook in een waterkoker (of kleine kookpan). Los het **bouillonpoeder** erin op en zet opzij. Verwijder de harde kern uit de **tomaten** en snij ze in grove stukken. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



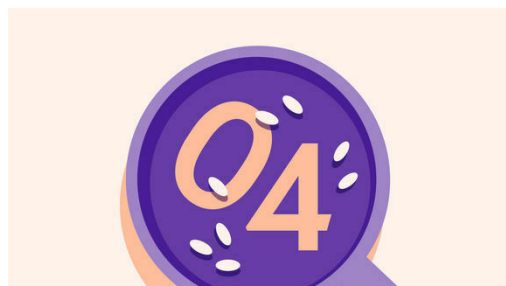
2. Worsten bakken

Verwijder de huid van de **worsten** en snij ze in stukken van ca. 1cm. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **worst** in 2-3min gaar. Haal de **worst** uit de pan en zet opzij. Giet evt. te veel aan vet uit de pan, tot je ca. 1el vet in de pan overhoudt.



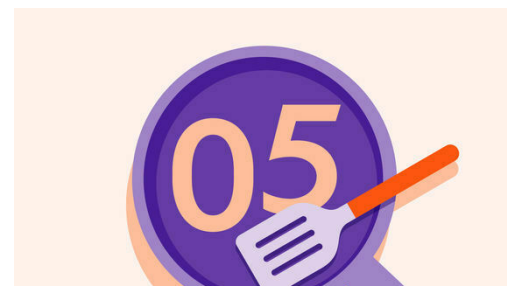
3. Tomaten bakken

Zet het vuur wat lager en voeg de **tomaat** en de knoflook toe. Roerbak ca. 3min en druk daarbij de **tomaat** plat met een spatel. Kruid met een snuf peper en zout.



4. Risotto maken

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 zo'n 22min tot de **risotto** gaar 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.



5. Afmaken en serveren

Rasp de **kaas** fijn. Pluk de **basilicumblaadjes** van de stengels en snij in dunne repen. Roer de **worst**, de **helft van de kaas**, 1el boter en 1el balsamicoazijn door de **risotto**. Proef en kruid naar smaak met peper en zout. Verdeel de **risotto** over de borden. Bestrooi met de **basilicum**, de **rest van de kaas** en evt. wat (versgemalen) peper, en bedruip met de **truffelolie**.



6. Twee keer genieten

Als er wat risotto overblijft smaakt dat de volgende dag ook nog heerlijk. Verwarm 'm heel eenvoudig in porties in de magnetron, of in een koekenpan op laag vuur.