



Taleggio-risotto met spekjes

en gesauteerde prei met spinazie



20-30min



2 personen

Dit is de Italiaanse keuken op z'n best. Je maakt deze risotto met Carnarolirijst, rijst die groeit in de Noord-Italiaanse provincies Pavia, Novara en Vercelli. Carnaroli behoudt zijn vorm en licht stevige textuur beter dan andere rijstsoorten tijdens het koken, waardoor deze rijst ook wel 'de koning der rijstsoorten' wordt genoemd. Gecombineerd met gesauteerde prei en rokerige spekjes is deze ...

Wat je van ons krijgt

- 7
- 9
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- evt. boter
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- maatbeker
- wok of kookpan
- zeef of vergiet

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 806kcal, vet 34.6g, koolhydraten 83.4g, eiwit 37.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 750ml water in een waterkoker aan de kook en laat het **bouillonblokje** in het gekookte water oplossen. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Spoel de **preireepjes** in een vergiet onder de kraan schoon. Pel en hak de **knoflook** grof.



4. Risotto koken

Giet **1 soeplepel bouillon** bij de **risotto** en kook al roerend totdat de **bouillon** door de **rijst** is opgenomen. Herhaal het toevoegen van de **bouillon** en kook de **risotto** in 20-25min gaar. Mogelijk heb je niet **alle bouillon** nodig. Voeg op het einde de **babyspinazie** aan de **risotto** toe. Snijd de korst van de **Taleggio** en snijd de **kaas** in blokjes.



2. Prei en spekjes bakken

Verhit een wok of grote kookpan en voeg 1 el olijfolie toe. Voeg de **prei** en **knoflook** toe en roerbak 1-2min. Voeg de **spekjes** toe en bak 3-5min mee tot de **spekjes** bruin zijn en de **prei** zacht is. Was de **babyspinazie** grondig in een vergiet en laat uitlekken.



5. Smaakmakers voorbereiden

Rasp de **Italiaanse harde kaas** fijn. Snijd de **bieslook** in dunne ringetjes of gebruik hiervoor een schaar.



3. Rijst toevoegen

Zet het vuur iets lager, voeg de **risottorijst** toe en bak al roerend 1-2min totdat de **rijstkorrels** glazig zijn.



6. Kaas toevoegen

Neem de pan met **risotto** van het vuur zodra de **rijst** beetgaar is. Roer er de **Taleggio**, **geraspte kaas** en **bieslook** door. Proef en breng op smaak met peper en zout. Tip: voor een extra romige textuur kun je 1 el boter door de **risotto** roeren.