



Risotto met rundvlees en geroosterde rozemarijntomaatjes



30-40min



2 personen

Volgens de Italianen is een risotto pas echt een risotto als er kaas in zit. Deze ongeschreven regel volgen we graag in onze testkeuken! Niet alleen geeft de Italiaanse kaas de risotto een lekker zout tintje, hij zorgt ook voor extra veel romigheid. Een perfecte tegenhanger van in de oven geroosterde tomaatjes en bruin gebakken biefstuk. Rucolasalade erbij en je kunt aan tafel!

Wat je van ons krijgt

- 1x cherrytomaten
- 5g verse rozemarijn
- 1 teen knoflook
- 1 kippenbouillonblokje⁹
- 1 ui
- 1 blokje Italiaanse harde kaas⁷
- 200g risottorijst
- 1x staartstuk
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- suiker

Kookgerei

- oven
- ovenschaal
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- fijne keukenrasp
- middelgrote kookpan

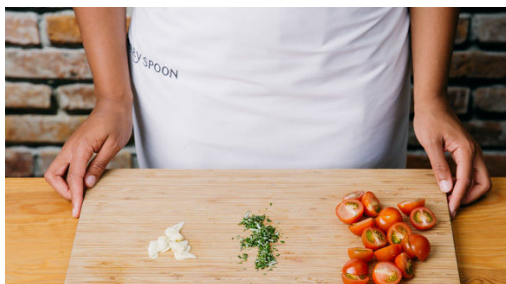
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 792kcal, vet 31.6g, koolhydraten 90.5g, eiwit 35.1g



1. Cherrytomaten snijden

Verwarm de oven voor op 180°C. Breng 700ml water in een waterkoker aan de kook. Halveer de **cherrytomaten**. Pluk de **rozemarijnnaaldjes**, hak ze fijn en doe steeltjes weg. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Meng in een ovenschaal de **cherrytomaten**, **rozemarijn** en **knoflook** met 1-2el olijfolie en een snuf peper en zout. Zet de ovenschaal opzij tot stap 5.



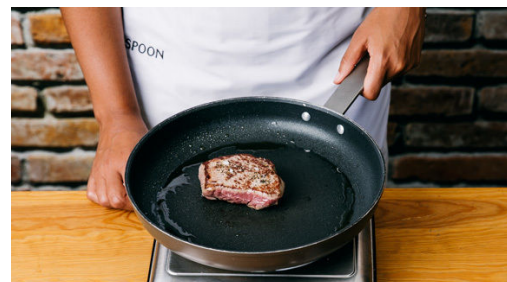
4. Risotto koken

Voeg **1 soeplepel bouillon** aan de pan toe en bak al roerend totdat de **rijst** de **bouillon** heeft opgenomen. Herhaal het toevoegen van de **bouillon** totdat de **risottorijst** gaar is en een romige textuur heeft. Dit duurt ca. 20-25min. Voeg evt. water toe als de **bouillon** opdraakt.



2. Bouillon maken

Los het **bouillonblokje** in het zojuist gekookte water op. Pel en hak de **ui** fijn. Rasp de **kaas** fijn.



5. Vlees bakken

Rooster de **cherrytomaten** 12-15min in de oven. Dep het **staartstuk** droog en wrijf in met peper en zout. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote (ovenbestendige) koekenpan op hoog vuur en bak het **staartstuk** 1min per zijde tot het **vlees** is dichtgeschroeid. Hevel het **vlees** over naar de ovenschaal met **cherrytomaten** of plaats de pan in de oven en bak het **vlees** in 8-10min gaar.



3. Risotto starten

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan en bak de **ui** met een snuf zout in 2min zacht. Voeg de **risottorijst** toe en bak al roerend 1min tot de **korrels** glazig zijn.



6. Salade maken

Meng de **rucola** met 1el olijfolie, 1-2el azijn en een snuf peper, zout en suiker. Roer op het eind de **geraspte kaas** en de **geroosterde tomaatjes** door de **risotto**. Laat het **staartstuk** na het bakken ca. 1min rusten en snijd het dan -tegen de draad in - in plakken. Serveer de **risotto** met het **vlees** bovenop en **rucolasalade** ernaast.