



Champignonrisotto met kip

en frisse venkelsalade



30-40min



2 personen

Voor alles is een eerste keer en wellicht geldt dat vandaag wel voor het koken met gedroogde porcini. Deze smaakbommetjes van gedroogd eekhoorntjesbrood geven de romige risotto met kip een echt Italiaanse twist. Dankzij frisse venkel en een dressing op basis van citroen en peterselie heb je vanavond een heerlijk veelzijdig bordje lekkers op tafel staan. De Italianen zullen er jaloers op zijn!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1x champignons
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 1x kipstukjes
- 1 citroen
- 10g verse peterselie
- 2 blokjes Italiaanse harde kaas ⁷
- 1 venkel

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- waterkoker
- grote wok of koekenpan
- fijne keukenrasp

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 772kcal, vet 23.2g, koolhydraten 92.5g, eiwit 46.3g



1. Groenten snijden

Breng 750ml water in een waterkoker aan de kook. Boen de **champignons** schoon. Snijd de **steeltjes** in stukjes en doe ze met het **bouillonpoeder** in het gekookte water. Laat ca. 5min weken. Snijd de **rest van de champignons** in plakjes. Pel en hak de **ui** grof.



4. Smaakmakers voorbereiden

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes fijn. Rasp de **kaas** fijn.



2. Kip en champignons bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kipstukjes** met de **helft van de champignons** en een snuf zout 6-7min tot de **kip** gaar is. Zet de pan opzij.



5. Venkelsalade maken

Snijd de **venkel** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Meng de **venkel** in een kom met de **helft van de peterselie**, **1el citroensap** en 1el olijfolie. Breng de **salade** op smaak met zout en peper.



3. Risotto starten

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of wok en bak de **ui** met de **rest van de champignons** 2-3min. Voeg de **risottorijst** met een snuf zout toe en bak al roerend 1min tot de **korrels** glazig zijn. Voeg een **soeplepel bouillon** toe en kook tot de **bouillon** is opgenomen. Herhaal het toevoegen van de **bouillon** in delen tot de **risotto** gaar is, dit duurt 20-25min.



6. Risotto afmaken

Roer als laatste de **kip**, **champignons**, **kaas** en **1tl citroenrasp** door de **risotto**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Roer voor een extra romige textuur een klontje boter door de **risotto**. Serveer de **risotto** bestrooid met de **rest van de peterselie** en de **salade** ernaast.