



Citroen-venkelrisotto met kip

en knapperig gebakken rozemarijn



30-40min



2 personen

Heb je kruiden weleens knapperig gebakken? Dit is een geweldige en makkelijke manier om je gerecht naar een hoger niveau te tillen! Voor dit recept bak je verse rozemarijn lekker krokant zodat deze een mooi contrast vormt met de romige risotto. Voeg daar gebakken kip, geroosterde venkel en pijnboompitten aan toe, en je hebt een gerecht om je vingers bij af te likken!

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1 venkel
- 1 courgette
- 5g verse rozemarijn
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 150g risottorijst
- 1 sachet pijnboompitten
- 1x kipstukjes

- olijfolie
- peper en zout
- evt. boter

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- fijne keukenrasp
- waterkoker
- keukenpapier

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

melk (7). Kan sporen van andere
allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 757kcal, vet 30.2g,
koolhydraten 75.3g, eiwit 44.6g



Verwarm de oven voor op 200°C. Breng 750ml water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Snijd de stonk van de **venkel** en snijd hem in dunne plakken. Snijd de **courgette** in blokjes. Pluk de **rozemarijnblaadjes**, hak de **helft** fijn en doe de steeltjes weg. Rasp de **kaas** fijn.



Voeg de **knoflook**, **1tl citroenrasp**, **1-2el citroensap**, de **gehakte rozemarijn** en een **soeplepel bouillon** toe. Kook al roerend tot de **bouillon** is opgenomen en herhaal het toevoegen van de **bouillon** totdat de **risotto** beetgaar is, dit duurt in totaal 20-25min. Voeg de **courgette** toe zodra de **helft van de bouillon** is opgenomen.



Verdeel de **venkel** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie, 1/4tl zout en peper. Rooster de **venkel** in 15-20min gaar en lichtbruin. Neem de bakplaat uit de oven en besprenkel de **venkel** met **1el citroensap**.



Rooster de **pijnboompitten** in een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur in 1-2min goudbruin. Schep de **pitten** eruit. Verhit 1el olijfolie in dezelfde pan en bak de **rest van de rozemarijn** in 2-3min krokant. Schep uit de pan op een stuk keukenpapier. Bak de **kipstukjes** in de **rozemarijnolie** en met een snuf zout en peper in 5-7min op middelhoog vuur gaar.



Los het **bouillonpoeder** in het gekookte water op. Verhit 1 el olijfolie in een middelgrote kookpan en bak de **ui** in 2-3min op middelhoog vuur zacht. Voeg de **risottorijst** toe en bak al roerend 1min mee totdat de **rijstkorrels** glazig zijn.



Neem de **risotto** van het vuur zodra deze gaar is en roer de **kaas** erdoor. Proef en breng de **risotto** op smaak met peper en evt. zout en roer er voor een extra romige textuur 1 el boter door. Serveer de **risotto** met de **venkel** en **kip** bovenop. Bestrooi met de **pijnboompitten** en **rozemarijn**.