



Biefstuk op saffraanrisotto met geroosterde broccoli



ca. 35min



2 personen

Iedereen die zin heeft in een luxueus en decadent avondmaal, is bij deze risotto met gebraden biefstuk aan het goede adres. De producten zijn vandaag de ster van de show, want we sturen je prachtige saffraan en heerlijk malse biefstukken. Voor extra kleur en afwisseling rooster je broccoli in de oven - wat een combinatie!

Wat je van ons krijgt

- 2 biefstukken
- 1 doosje saffraandraden
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 200g risottorijst
- 1 grote broccoli
- 1 blokje Italiaanse kaas ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- 2 middelgrote koekenpannen
- waterkoker
- evt. vijzel
- maatbeker
- keukenrasp

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

Allergenen

Melk (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

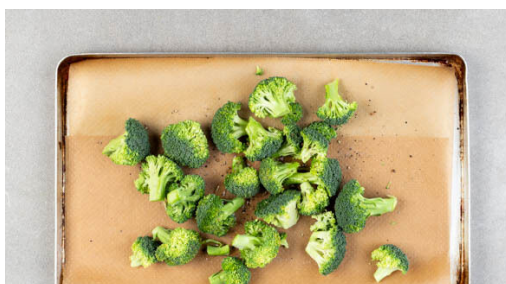
Voedingswaarde per portie

calorieën 879kcal, vet 38.0g, koolhydraten 89.5g, eiwit 41.9g



1. Saffraanbouillon maken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Neem het **vlees** uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Breng 750ml water aan de kook in een waterkoker. Stamp de **saffraan** fijn in een vijzel, of hak fijn met een mes. Meng de **saffraan** met het **bouillonpoeder** en het kokende water.



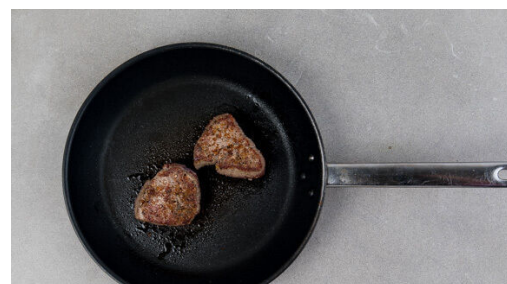
4. Broccoli roosteren

Snijd de **broccoli** in roosjes en de **stronk** in blokjes. Hussel **alle broccoli** om met 1el plantaardige olie, een flinke snuf zout en een snuf peper. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en rooster in 10-12min gaar in de oven.



2. Risotto opzetten

Pel de **ui** en snipper fijn. Pel de **knoflook** en snijd in dunne plakjes. Smelt 1el boter in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **ui** en **knoflook** in 2-3min glazig.



5. Vlees braden

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en wrijf het rondom in met wat peper en zout. Verhit een tweede middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Braad het **vlees** 2-3min per kant, afhankelijk van of je het medium of well-done wilt. Neem uit de pan en laat afgedekt rusten op een bord.



3. Risotto maken

Voeg de **rijst** toe en rooster 1-2min. Blus dan beetje bij beetje af met de **bouillon** en roer regelmatig zodat de **rijst** niet aanbakt. Herhaal dit 18-20min tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is. Proef tussendoor: het kan zijn dat de **rijst** al gaar is voordat de **bouillon** op is – voeg scheutjes heet water toe als je juist **bouillon** tekort komt.



6. Risotto afmaken

Rasp de **kaas** fijn en roer de **kaas** met 1el boter en 1el azijn door de **risotto**. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen en verdeel over de borden. Snijd het **vlees** in plakken en serveer met de **broccoli** op de **risotto**.