



Romige risotto met biefreepjes

en geconfijte tomaatjes met peterslie



30-40min



2 personen

Tijd voor smakelijke kost voor kleine en grote fijnproevers! Terwijl je in een pan een romige risotto met geurige peterselie maakt, bak je in een andere pan de biefreepjes lekker mals en breng je ze op smaak met een Mediterraans getinte specerijenmelange. Als spreekwoordelijke kers op de taart - pardon, risotto - bak je de sappige cherrytomaatjes met knoflook voor nét dat beetje extra.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 wortel
- 200g risottorijst
- 10g verse peterselie
- 1x cherrytomaten
- 1x biefreepjes
- 5g Italiaanse kruidenmix
- 1 blokje Italiaanse kaas⁷

Wat je thuis nodig hebt

- evt. boter
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- maatbeker
- waterkoker
- dunschiller
- middelgrote kookpan
- middelgrote 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 767kcal, vet 24.8g, koolhydraten 95.5g, eiwit 37.6g



1. Groenten voorbereiden

Breng 700ml water in een waterkoker aan de kook en los het **bouillonpoeder** er in op. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Schil evt. de **wortel** en snijd hem in kleine blokjes



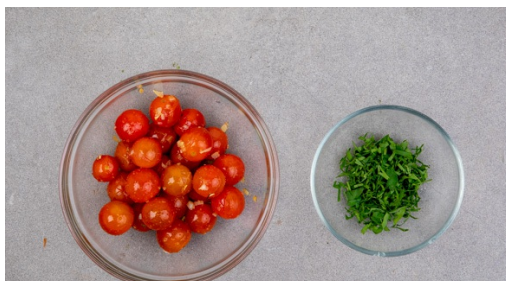
2. Risotto starten

Verhit 1-2el olijfolie in een middelgrote kookpan of wok en bak de **ui**, **wortel** en de **helft van de knoflook** 2min tot de **ui** glazig is. Voeg de **rijst** toe en bak roerend 1min tot de korrels glazig zijn.



3. Risotto koken

Schenk **1 soeplepel bouillon** bij de **rijst** en kook al roerend totdat de **bouillon** is opgenomen. Herhaal het toevoegen van de **bouillon** (in delen) totdat de **risottorijst** gaar is en een romige structuur heeft. Dit duurt ca. 20-25min. Voeg water toe als de **bouillon** op is.



4. Tomaten bakken

Hak **3/4e van de peterselieblaadjes** fijn. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op hoog vuur en bak de **cherrytomaten** met de **rest van de knoflook** en een snufje suiker 2-3min, tot de velletjes openbarsten. Breng op smaak met peper en zout en neem de **tomaten** uit de pan.



5. Biefreepjes bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur en voeg indien nodig een scheutje olie toe. Braad de **biefreepjes** met de **1-2tl Italiaanse kruidenmix** 1-2min stevig aan totdat het vlees net gaar is. Breng op smaak met peper en zout. Houd het **vlees** warm.



6. Risotto afmaken

Rasp de **kaas** fijn boven de **risotto** en roer de **gehakte peterselie** erdoor. Voeg voor een extra romige textuur 1el boter toe. Breng op smaak met peper en zout. Roer de **biefreepjes** door de **tomaten**. Schep de **risotto** op, verdeel de **tomaten** en het **vlees** erover en bestrooi met de **resterende peterselieblaadjes**.