MARLEY SPOON

Risotto met rundvlees

en geroosterde rozemarijntomaatjes

30-40min 2 personen

Volgens de Italianen mag een risotto pas echt een risotto worden genoemd als er kaas in zit. Deze ongeschreven regel volgen we graag in onze testkeuken! Niet alleen geeft de Italiaanse kaas de risotto een lekker zoutje, hij zorgt ook voor extra veel romigheid. Een perfecte tegenhanger van in de oven geroosterde tomaatjes en perfect gebakken staartstuk, ofwel picanha. Rucolasalade erbij en je kunt aan tafel!

Wat je van ons krijgt

- 1x cherrytomaten
- 5g verse rozemarijn
- 1 teen knoflook
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1 ui
- 1 blokje Italiaanse kaas [7]
- 200g risottorijst
- 1x picanha
- 1x rucola
- 1 flesje balsamicoazijn [12]

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- suiker

Kookgerei

- oven
- ovenschaal
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- fijne keukenrasp
- middelgrote kookpan of hapjespan
- waterkoker

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

Allergenen
melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 848kcal, vet 36.4g, koolhydraten 90.0g, eiwit 38.7g

1. Cherrytomaten snijden

Verwarm de oven voor op 180°C. Breng 700ml water in een waterkoker aan de kook. Halveer de **cherrytomaten**. Hak de **rozemarijnnaaldjes** fijn. 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.

2. Bouillon maken

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

3. Risotto starten

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan of hapjespan op middelhoog vuur. Bak de **ui** met een snuf zout in 2-3min zacht. Voeg de **risottorijst** toe en bak al roerend 1min tot de korrels glazig zijn.

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** in delen totdat de **rijst** gaar is en een romige textuur heeft. Dit duurt ca. 20-25min. Voeg evt. water toe als de **bouillon** opraakt.

5. Vlees bakken

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

6. Salade maken

Meng de **rucola** met 1el olijfolie, de **balsamicoazijn** en een snuf peper, zout en suiker. Roer op het eind de **kaas** en **tomaatjes** door de **risotto**. Breng hem op smaak met peper en zout. Laat het **vlees** na het bakken in de oven ca. 3min rusten en snijd het dan -tegen de draad in - in plakken. Serveer de **risotto** met het **vlees** en de **rucola**.