



Champignonrisotto met kip

en frisse venkelsalade



30-40min



2 personen

Voor alles is een eerste keer en wellicht geldt dat voor jou wel voor het koken met gedroogde porcini. Deze smaakbommetjes van gedroogd eekhoorntjesbrood zorgen voor een smakelijke Italiaanse twist. Dankzij frisse venkel en een dressing op basis van citroen en peterselie heb je vanavond een gevarieerd bordje lekkers op tafel staan.

Wat je van ons krijgt

- 1x champignons
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 zakje porcinipoeder
- 1 ui
- 1x kipstukjes
- 200g risottorijst
- 1 citroen
- 10g verse peterselie
- 1 blokje Italiaanse kaas⁷
- 1 venkel

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- evt. boter

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 755kcal, vet 20.4g, koolhydraten 92.5g, eiwit 48.5g



1. Groenten snijden

Breng 800ml water in een waterkoker aan de kook. Boen de **champignons** schoon. Snijd de **steeltjes** in stukjes en doe ze met de **helft van het bouillonpoeder**, het **porcinipoeder** en het gekookte water in een kom of maatbeker. 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. Voeg de **kipstukjes** met de **helft van de champignons** toe en bak 6-7min tot de **kip** gaar is. Breng op smaak met peper en zout. Neem de pan van het vuur.



5. Venkelsalade maken

Snijd de **venkel** in dunne reepjes. Meng 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 bereiden

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



6. Risotto afmaken

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