



Risotto met spekjes en maïs met zoetzure tomatenrelish



20-30min



2 personen

Handen in de lucht voor deze risotto! Door eerst de spekjes te bakken, krijgt de risottorijst een bijzonder intens aroma. Die rijke smaak vang je op met het zure van een tomatenrelish. Het woord relish is trouwens moeilijk te vertalen. Je zou het kunnen omschrijven als een zoetzure chutney met jam-achtige textuur. Mocht je wat van de relish overhouden, dan smaakt het ook heel goed op een broodje kaas.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x spekjes
- 1x cherrytomaten
- 200g risottorijst
- 2 blokjes Italiaanse kaas ⁷
- 20g verse basilicum
- 1 blikje maïs

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- middelgrote koekenpan of wok
- kleine kookpan
- maatbeker
- zeef
- waterkoker

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 930kcal, vet 40.8g, koolhydraten 107.7g, eiwit 31.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 700ml water in een waterkoker aan de kook. Halveer, pel en hak de **ui** fijn. Pel en hak het **sjalotje** en de **knoflook** fijn. Los het **bouillonpoeder** in het gekookte water op.



2. Spek bakken

Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Voeg de **ui**, **spekjes** en **knoflook** toe en bak 3-5min totdat het **spek** goudbruin is en de **ui** en **knoflook** zacht zijn.



3. Risotto maken

Voeg de **risottorijst** aan de spekpan toe en bak de **rijst** 1min tot de korrels glazig zijn. Voeg een **soeplepel bouillon** toe, zet het vuur laag en kook al af en toe roerend totdat de **bouillon** is opgenomen. Herhaal tot **alle bouillon** gebruikt is en de **risottorijst** gaar is, dit duurt 20-25min. Je kunt water toevoegen als de **bouillon** opdraakt.



4. Tomatenrelish maken

Verhit 1el olijfolie in een kleine kookpan op middelhoog vuur. Fruit het **sjalotje** ca. 3min en voeg dan de **cherrytomaten** met 2tl suiker en 1el azijn toe. Kook op laag vuur 10-15min totdat een dikke, jam-achtige **sous** ontstaat. Plet de **tomaten** evt. een beetje en voeg een scheutje water toe als de **relish** te droog wordt.



5. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn. Pluk de **basilicumblaadjes** en hak **3/4e** ervan grof. Giet de **maïs** af.



6. Risotto afmaken

Neem de **risottopan** van het vuur en roer de **maïs**, **kaas** en **gehakte basilicum** erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Voor een extra romige textuur kun je 1el boter erdoor roeren. Serveer de **risotto** met de **tomatenrelish** bovenop en garneer met de **basilicumblaadjes**.