



Citroen-venkelrisotto met kip

en knapperig gebakken rozemarijn



30-40min



2 personen

Heb je kruiden weleens knapperig gebakken? Dit is een geweldige en makkelijke manier om je gerecht naar een hoger niveau te tillen. Voor dit recept bak je verse rozemarijn lekker krokant zodat deze een mooi contrast vormt met de romige risotto. Voeg daar gebakken kip, geroosterde venkel en pijnboompitten aan toe, en je hebt een gerecht om je vingers bij op te eten.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1 venkel
- 1 courgette
- 5g verse rozemarijn
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 1 zakje pijnboompitten
- 1x kipstukjes

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- evt. boter

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- fijne keukenrasp
- waterkoker
- keukenpapier

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 845kcal, vet 30.4g, koolhydraten 94.8g, eiwit 46.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng 750ml water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Snijd de stronk van de **venkel** en snijd hem in dunne plakken. Snijd de **courgette** in blokjes. Pluk de **rozemarijnnaaldjes** en hak de **helft** ervan fijn. Rasp de **kaas** fijn.



4. Risotto maken

Voeg de **knoflook**, **1tl citroenrasp**, **1-2el citroensap**, de **gehakte rozemarijn** en een **soeplepel bouillon** toe. Kook al roerend tot de **bouillon** is opgenomen en herhaal het toevoegen van de **bouillon** totdat de **risotto** beetgaar is, dit duurt in totaal 20-25min. Voeg de **courgette** toe zodra de **helft van de bouillon** is opgenomen.



2. Venkel roosteren

Verdeel de **venkel** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie, 1/4tl zout en peper. Rooster de **venkel** in 15-20min gaar en lichtbruin. Neem de bakplaat uit de oven en besprenkel de **venkel** met **1el citroensap**.



5. Kip en rozemarijn bakken

Rooster de **pijnboompitten** in een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur in 1-2min goudbruin. Schep de **pitten** eruit. Verhit 1el olijfolie in dezelfde pan en bak de **rest van de rozemarijn** in 2-3min krokant. Schep op een stuk keukenpapier. Bak de **kipstukjes** in de **rozemarijnolie** en met een snuf zout en peper in 5-7min op middelhoog vuur gaar.



3. Ui bakken

Los het **bouillonpoeder** in het gekookte water op. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan en fruit de **ui** 2-3min. Voeg de **risottorijst** toe en bak al roerend 1min mee tot de **rijstkorrels** glazig zijn.



6. Risotto afmaken

Neem de **risotto** van het vuur en roer de **kaas** erdoor. Proef en breng de **risotto** op smaak met peper en evt. zout en roer er 1el boter door voor een extra rijke smaak. Serveer de **risotto** met de **venkel** en **kip** bovenop. Bestrooi met de **pijnboompitten** en **krokante rozemarijn**.