



Risotto met biefstuk

en geroosterde cherrytomaten



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 entrecôte lekker mals. Als spreekwoordelijke kers op de taart - pardon, risotto - rooster je cherrytomaatjes met rozemarijn voor nét dat beetje extra.

Wat je van ons krijgt

- 1x cherrytomaten
- 5g verse rozemarijn
- 1 teen knoflook
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 ui
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 1 rib eye steak
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven (met ovenschaal)
- middelgrote kookpan
- middelgrote (ovenvaste) pan
- maatbeker
- 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 877kcal, vet 38.1g, koolhydraten 93.5g, eiwit 39.7g



1. Oventomaten maken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Halveer de **cherrytomaten**, pluk de **rozemarijnnaadjes** en hak ze fijn. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Doe de **cherrytomaten** in een ovenschaal en hussel om met de **rozemarijn**, **knoflook**, 2el olijfolie en een snuf zout en peper.



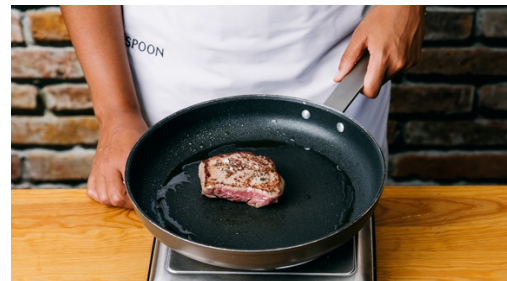
4. Risotto garen

Voeg een **flinke scheut bouillon** toe en kook al roerende tot alle **vloeistof** is opgenomen. Herhaal deze stap tot de **bouillon** op is en de **risotto** beetgaar is, ca. 18-20min. Gebruik heet water als je **bouillon** tekort komt en breng de **risotto** op smaak met zout en peper.



2. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn. Pel en hak de **ui** fijn. Los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water.



5. Vlees braden

Rooster de **cherrytomaten** 12-15min in de oven. Dep het **vlees** droog en wrijf het in met zout en peper. Verhit een middelgrote, ovenvaste koekenpan op hoog vuur met 1-2tl olijfolie en braad het **vlees** in ca. 1min per kant stevig aan. Zet de pan in de oven en gaar nog 8-10min. Heb je geen ovenvaste pan, leg het **vlees** dan in een ovenschaal.



3. Risotto opzetten

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** in ca. 1min glazig, voeg de **rijst** toe en bak nog ca. 1min.



6. Salade maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf zout, peper en suiker. Meng de **dressing** met de **rucola**. Laat het **vlees** ca. 1min rusten en snijd het in plakken. Roer de **kaas** door de **risotto** en schep de **oventomaatjes** er voorzichtig doorheen. Serveer de **risotto** met het **vlees** en de **salade**.