



Ossobucco-gehaktballen op saffraanrisotto

met courgette en wortels



30-40min



2 personen

Chef Martina liet zich vandaag inspireren door ossobucco, de klassieke Italiaanse stoofpot. Je vervangt kalfsvlees door rundergehaktballetjes en laat ze een tijdje stoven in een hartige tomatensaus. Ondertussen maak je een heerlijke risotto met saffraan, courgette en harde kaas.

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1 pakje saffraandraden
- 200g risottorijst
- 1 wortel
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 10g verse peterselie
- 1x rundergehakt
- 1 zakje paneermeel ¹
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 citroen
- 1 blokje harde kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote pan met deksel
- maatbeker
- keukenrasp
- citroenpers

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 920kcal, vet 32.9g, koolhydraten 114.3g, eiwit 40.4g



1. Courgette raspen

Rasp de **courgette** grof, pel en hak de **knoflook** fijn. Los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water en roer de **saffraan** erdoor.



2. Risotto maken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **rijst** toe met **1/4e van de knoflook** en een flinke snuf zout en bak 1-2min. Voeg de **courgette** en ca. **1/3e van de bouillon** toe. Kook al roerende tot de **rijst** alle **bouillon** heeft opgenomen. Voeg een nieuwe scheut **bouillon** toe en herhaal tot **alle bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is.



3. Groenten snijden

Schil of schrob de **wortel** en snijd 'm in plakjes. Snijd de **bleekselderij** in schijfjes en hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn.



4. Gehaktballen draaien

Meng het **gehakt** met de **helft van de peterselie**, het **paneermeel** en een flinke snuf zout en peper. Knead goed en vorm **8-10 gehaktballen**.



5. Gehaktballen braden

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie. Voeg de **gehaktballen** toe met de **helft van de overgebleven knoflook**, de **wortel** en **bleekselderij**. Braad 3-4min rondom aan en voeg de **helft van de tomatenpuree** en 200ml water toe. Laat de **sous** 5min afgedekt koken. Haal het deksel van de pan en laat de **sous** ca. 5min inkoken. Breng op smaak met zout en peper.



6. Gremolata maken

Rasp de **citroenschil** fijn en meng met de **rest van de peterselie en knoflook**. Pers **1 citroenhelft** uit. Rasp de **kaas** en roer met **1el citroensap** door de **risotto**. Proef of je meer zout, peper, of **citroensap** wil toevoegen. Serveer de **risotto** met de **gehaktballen in saus** en garneer met de **gremolata**.