



Citroen-venkelrisotto met kip

en krokant 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 harde kaas ⁷
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 1 zakje pijnboompitten
- 1x kipstukjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- 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 780kcal, vet 24.9g, koolhydraten 95.3g, eiwit 42.5g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Snijd de **venkel** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Snijd de **courgette** in blokjes. Rits de **rozemarijn** van de steeltjes en hak de **helft** fijn. Rasp de **kaas** fijn.



4. Risotto maken

Voeg de **knoflook**, **1tl citroenrasp**, de **rest van het citroensap**, de **fijngehakte rozemarijn** en ca. **150ml bouillon** toe. Kook al roerende tot de **bouillon** is opgenomen en voeg een nieuwe scheut toe. Herhaal tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is. Dit duurt 18-20min. Voeg de **courgette** toe zodra je de **helft van de bouillon** hebt gebruikt.



2. Venkel roosteren

Verdeel de **venkel** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Rooster de **venkel** 15-20min in de oven tot de **groente** licht gebruind is. Neem uit de oven en besprenkel met **1el citroensap**.



5. Kip braden

Rooster de **pijnboompitten** 1-2min in een droge, middelgrote koekenpan. Schep op een bord en verhit 1el olijfolie in de pan. Voeg de **rest van de rozemarijn** toe en bak in 2-3min knapperig. Schep op wat keukenpapier om uit te lekken. Dep de **kipstukjes** droog en voeg ze met een snuf zout en peper toe aan de pan met **rozemarijolie**. Bak ze in 5-7min goudbruin en gaar.



3. Ui bakken

Los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water. Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **ui** in 2-3min glazig. Voeg de **rijst** toe en bak ca. 1min mee.



6. Risotto afmaken

Roer vlak voor het serveren de **kaas** door de **risotto** en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Roer er 1el boter door voor extra romigheid. Serveer de **risotto** met de **venkel** en **kip** en bestrooi met de **gebakken rozemarijn**.