



Risotto met biefstuk en geroosterde cherrytomaten



30-40min



2 personen

Op vakantie naar Italië zonder te reizen? Geen probleem, want vandaag hebben we een romige risotto met malse biefstuk en tomaten uit de oven. Je serveert er een knapperige rucolasalade bij. Als dat je niet het gevoel geeft dat je op vakantie bent!

Wat je van ons krijgt

- 250g cherrytomaten
- 5g verse rozemarijn
- 1 teen knoflook
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 ui
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 2 kogelbiefstukken
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- 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 838kcal, vet 33.5g, koolhydraten 94.0g, eiwit 39.5g



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.



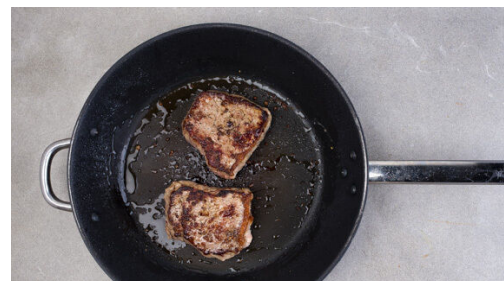
4. Risotto garen

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 koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en braad het **vlees** in ca. 2-3min per kant stevig aan, afhankelijk van of je het **vlees** medium of doorbakken wilt. Neem uit de pan en laat afgedekt op een bord rusten tot het serveren.



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**. Snijd het **vlees** in plakken. Roer de **kaas** door de **risotto** en schep de **oventomaatjes** er voorzichtig doorheen. Serveer de **risotto** met het **vlees** en de **salade**.