



Truffelrisotto met rundersaucijsjes

met gegratineerde portobello's en rucola



ca. 35min



2 personen

Wek de chef-kok in jezelf met dit bijzondere gerecht: romige risotto met stukjes gebraden rundersaucijs en aromatische truffelolie. En als dat nog niet genoeg was worden daar ook nog portobello paddestoelen mee gevuld, die vervolgens bestrooid worden met panko en kaas zodat het lekker krokant wordt. Daarbij nog een frisse salade van pittige rucola en radijsjes. Mmmmmh!

Wat je van ons krijgt

- 2 portobello's
- 2 rundersaucijsjes
- 1 teen knoflook
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 150g risottorijst
- 1 bosje radijsjes
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 flesje truffelolie
- 10g verse basilicum
- 25g panko ¹
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

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

Kooktip

De rest van de risotto kan worden gebruikt om de volgende dag een heerlijke arancini te maken.

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 830kcal, vet 43.5g, koolhydraten 78.3g, eiwit 32.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Verwijder de steeltjes van de **portobello's** en leg ze ondersteboven op een bakplaat met bakpapier. Druppel er 1el olijfolie en 1el (witte) azijn over en kruid met een snuf zout. Bak 15-20min in de oven, tot de **portobello's** gaar zijn maar hun vorm niet verliezen. Verwijder het vel van de **worsten** en snijd ze in kleine stukken.



2. Saucijsjes bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan. Bak het **vlees** 4-6min op middelhoog vuur. Pel en snijd de **knoflook** fijn. Los de **helft van het bouillonpoeder** op in 600ml heet water.



3. Risotto koken

Voeg de **rijst** en **knoflook** toe en bak in 1-2min glazig. Voeg genoeg **bouillon** toe om de **rijst** net te bedekken. Laat zachtjes koken tot de **rijst** alle vloeistof heeft opgenomen. Herhaal dit zo'n 18-20min tot de **risotto** gaar is. Blijf ondertussen goed roeren. **Tip:** het kan zijn dat je niet alle **bouillon** nodig hebt; voeg water toe als je juist **bouillon** tekort komt.



4. Risotto afmaken

Snijd de **radijsjes** in dunne plakken, of gebruik een dunschiller. Rasp de **kaas** fijn. Meng de **helft van de kaas** met de **truffelolie**. Pluk de **basilicumbaadjes** en snijd ze fijn. Neem de **risotto** van het vuur en meng met het **truffelmengsel**, het **vlees** en de **basilicum**. Proef en breng op smaak met peper en zout.



5. Portobello's vullen

Meng de **rest van de kaas** met de **panko**. Haal de **paddestoelen** uit de oven en vul ze met **truffelrisotto**. Bestrooi met het **pankomengsel** en bak ca. 5min in de oven, tot de **panko** goudbruin is.



6. Salade maken

Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 2tl azijn en 1tl mosterd. Meng dit met de **rucola** en de **radijsjes**. Verdeel de **portobello's** en de **rest van de truffelrisotto** over de borden en serveer met de **salade**.