



Herfstige risotto met runderworst

met spruitjes, pastinaak een appel



30-40min



2 personen

Risotto is al een heerlijk gerecht, maar dankzij de smaken en ingrediënten van het seizoen, maakt chef Martina deze versie helemaal geschikt voor de koudere maanden. Spruitjes mogen dan natuurlijk niet ontbreken, maar ook verse tijm, sappige runderworstjes, zoete appel en pastinaak horen erbij. En natuurlijk maak je alles af met een fijne hoeveelheid kaas.

Wat je van ons krijgt

- 1 pastinaak
- 1 ui
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 5g verse tijm
- 200g spruitjes
- 1 appel
- 3 rundersaucijsjes
- 2 blokjes harde kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- 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.

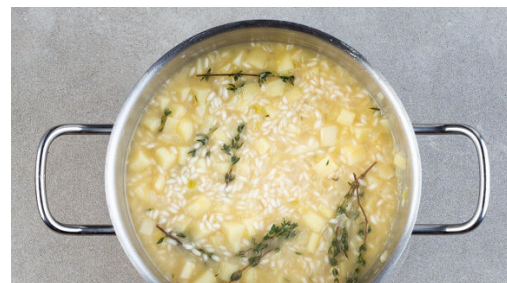
Voedingswaarde per portie

calorieën 1043kcal, vet 46.6g, koolhydraten 105.8g, eiwit 47.2g



1. Pastinaak snijden

Schil en snijd de **pastinaak** in blokjes. Pel en hak de **ui** fijn. Los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water.



2. Risotto maken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie of boter. Bak de **pastinaak**, **ui** en **rijst** ca. 2min. Voeg de **tijmtakjes** en **1/3e van de bouillon** toe en kook al roerend tot de **bouillon** is opgenomen. Herhaal tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is. Dat duurt ca. 18-20min.



3. Ingrediënten voorbereiden

Halveer de **spruitjes**. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in blokjes. Snijd de **worst** in stukjes van ca. 3cm.



4. Spruitjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **spruitjes** 3-4min tot ze wat bruin zijn. Voeg in de laatste 10min kooktijd toe aan de **risotto**.



5. Worst & appel bakken

Verhit de koekenpan opnieuw op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **appel** en **worst** 10-12min, tot de **worst** bruin en gaar is.



6. Risotto afmaken

Rasp de **kaas** fijn. Vis de **tijmtakjes** uit de **risotto** en roer de **kaas** erdoor. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Serveer de **risotto** met de **worst** en **appel**, besprenkel evt. met wat **braadvet** en maal er verse peper over.