



Gegrilde geitenkaas met rozemarijn

op citroenige risoni en gemengde groenten



ca. 30min



2 personen

Vandaag gaat het weer snel, makkelijk en lekker! Citroenige risoni met een kleurrijke mix van groenten vormen de basis voor de ovegebakken geitenkaas - die je besprenkelt met krokant gebakken rozemarijn. We hadden het al gezegd: snel, makkelijk en lekker. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 citroen
- 10g groentebouillonpoeder
- 10g verse rozemarijn
- 1x verse groentemix
- 200g risoni ¹
- 1x geitenkaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat
- aluminiumfolie
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- schuimspaan

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 858kcal, vet 39.0g, koolhydraten 99.6g, eiwit 27.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 250°C met de grillfunctie of boven-/onderwarmte. Rasp de **citroenschil** fijn. Snijd de **citroen** doormidden en pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Los het **bouillonpoeder** op in 700ml warm water.



4. Risoni koken

Voeg de **risoni**, de **citroenrasp** en het **citroensap** toe aan de pan. Voeg **600ml bouillon** toe en breng aan de kook. Laat 10-15min zachtjes koken op laag tot medium vuur, tot de **risoni** gaar is en de vloeistof grotendeels is opgenomen. Roer regelmatig om en voeg evt. meer **bouillon** toe als de **risoni** te droog wordt.



2. Rozemarijn bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 3el olijfolie. Pluk de **rozemarijnnaaldjes** en houd ze op een schuimspaan in de hete olie. Beweeg voorzichtig heen en weer en bak ze in 10-15sec krokant. Laat ze uitlekken op een stuk keukenpapier. Bewaar de **rozemarijnolie** in de pan.



5. Geitenkaas grillen

Snijd de **geitenkaasrol** in **6 gelijke plakken** en leg ze op een stuk aluminiumfolie. Leg de folie met de **kaas** op een bakplaat en bak of gril 5-8min in de oven, tot de **kaas** goudbruin is.



3. Groenten bakken

Voeg de **groentemix** toe aan de koekenpan met de **rozemarijnolie**. Bak de **groenten** ca. 10min op middelhoog vuur, tot ze goudbruin en zacht zijn. Breng op smaak met zout en peper.



6. Afmaken en serveren

Breng de **risoni** op smaak met zout en peper en verdeel het met de **groenten** over borden. Leg de **geitenkaas** bovenop en bestrooi met de **rozemarijn**. Geef de **citroenpartjes** erbij.