



Saffraanrisotto met dille en amandel

met geroosterde wortel en crunchy panko



30-40min



2 personen

Vandaag zet je een echte blikvanger op tafel. Deze decadente risotto krijgt zijn prachtige knalkleur door de - met de hand geoogste - saffraandraadjes. En hij wordt nog eens extra lekker door de geroosterde wortelen en de crunchy topping van amandel en panko. Niet alleen een lust voor het oog, maar ook nog eens heerlijk van smaak.

Wat je van ons krijgt

- 10g groentebouillonpoeder
- 1 doosje saffraandraden
- 1 ui
- 10g verse dille
- 200g risottorijst
- 2 paarze wortels
- 1 wortel
- 25g amandelen ¹⁵
- 25g panko ¹
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl honing
- 1tl boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- vijzel
- maatbeker
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 855kcal, vet 36.3g, koolhydraten 109.2g, eiwit 19.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 250°C met grill of boven-/onderwarmte. Los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water. Plet de **saffraandraden** in een vijzel en meng ze met ca. 2tl heet water. Pel en hak de **ui** fijn en pluk de **dilletopjes** van de steeltjes.



4. Wortelen roosteren

Schil of schrob de **wortels** en snijd ze in schuine plakjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1tl honing en 2tl olijfolie. Rooster de **wortels** 8-10min in de oven.



2. Risotto starten

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **ui** in 1-2min glazig. Voeg de **rijst** toe en bak ca. 1min mee, voeg dan het **saffraanwater** en 1-2tl lichte azijn toe en bak nog 1-2min.



5. Amandel roosteren

Hak de **amandelen** grof. Verhit een kleine koekenpan op middellaag vuur met 1el olijfolie en rooster de **amandelen** met de **panko** in ca. 2min goudbruin. **Let op**, de **amandelen** kunnen snel verbranden. Rasp de **kaas** fijn.



3. Risotto koken

Voeg een scheut **bouillon** toe en kook al roerende tot de **rijst** alle vloeistof heeft opgenomen. Herhaal tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is. Dat duurt zo'n 18-20min.



6. Risotto afmaken

Roer **3/4e van de kaas** en 1tl boter door de **risotto** en proef of je nog zout, peper of azijn wil toevoegen. Schep de **rest van de kaas** en de **dille** vlak voor het serveren door de **amandelpanko**. Serveer de **risotto** met de **geroosterde wortels** en bestrooi met de **amandelpanko**.