

DINNERLY



Eenpansrisoni met romige citroensaus met broccoli en dille



ca. 30min



2 personen

Is het niet heerlijk als je je hele maaltijd in één pan kunt bereiden? Dat vinden wij ook, en dus maken we vandaag eenpansrisoni. We doen er lekker veel groenten bij en maken een romige saus van ei en citroen. Perfect voor een doordeweekse avond!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 prei
- 1 broccoli
- 10g verse dille
- 200g risoni ¹
- 10g groentebouillonpoeder
- 1 citroen
- 2 eieren ³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- grote kookpan met deksel
- maatbeker

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

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 649kcal, vet 21.9g, koolhydraten 85.2g, eiwit 24.1g



1. Groenten snijden

Halveer de **prei** in de lengte. Was de **bladeren** grondig, laat ze even uitlekken en snij ze overdwars in dunne reepjes. Snij de **broccoli** in hapklare roosjes en de **stronk** in dunne plakken.



2. Groenten bakken

Verhit een grote kookpan met 2el olijfolie op medium tot hoog vuur. Voeg de **groente** en een flinke snuf zout toe en bak 3-5min, tot de **prei** zacht en glazig is. Snij de **dille mét steeltjes** grof.



3. Risoni garen

Voeg de **risoni**, het **bouillonpoeder** en 800ml water toe aan de pan en roer goed door. Breng aan de kook, leg een deksel op de pan en laat op laag vuur 7-10min zachtjes koken, tot de **risoni** gaar is. Roer regelmatig en voeg evt. wat meer water toe zodat de **bouillon** niet te dik wordt.



4. Eimengsel maken

Pers de **citroen** uit. Klop de **eieren** met de **helft van het citroensap** los in een kleine kom. Voeg kort voordat de **risoni** gaar is een voor een **3el bouillon** ui de pan toe aan het **eimengsel** en blijf roeren. Zo wordt het **mengsel** verwarmd zonder dat het stolt.



5. Saus indikken

Voeg het **eimengsel** al roerend langzaam toe aan de pan. Laat op laag vuur 2-4min zachtjes koken, tot de **saus** indikt en romig wordt. Voeg naar smaak meer **citroensap**, peper en zout toe. Schep de **eenpansrisoni** op borden en garneer met de **dille**.



6. Chic met citroen

Het citroensap voegt een licht fris accent toe aan je gerecht. Als je meer citroensmaak wil, kun je de citroen voor het persen raspen en de citroenrasp samen met de dille over de stoofpot sprenkelen. Dat ziet er chic uit, en zo smaakt het ook.