



Geroosterde druiven op risotto

met bloemkoolsteaks en hazelnoten



30-40min



2 personen

Vandaag geef je de klassieke risotto een moderne twist. Door druiven in de oven te roosteren krijgen ze een heerlijke volle smaak die prima matcht met het romige rijstgerecht en de crunchy hazelnoten. We roosteren de bloemkool met de druiven in de oven; een hele andere smaakbeleving dan de doorgedroogde roosjes die vroeger vaak op tafel werden gezet. Vast en zeker dat je menig bloemkool-hater overtuigt!

Wat je van ons krijgt

- 15
- 7
- 7
- 9

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- grote koekenpan of wok
- keukenrasp
- kleine koekenpan
- maatbeker
- oven
- waterkoker

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

Kooktip

Rooster voor grote trek alle bloemkool of gebruik de restjes voor een lunchsalade. Ook lekker: blancheer en vries de rest van de kool in en gebruik de bevroren roosjes in een smoothie!

Allergenen

melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 915kcal, vet 37.7g, koolhydraten 111.4g, eiwit 25.7g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Breng 750ml water in een waterkoker aan de kook. Pel de **ui** en **knoflook**, hak **beiden** fijn. Snijd **2/3e vd bloemkool** in 1cm dikke plakken (**zie kooktip, links**). Snijd de **prei** in 0,5cm brede ringen. Rits de **tijmblaadjes** van de steeltjes. Pluk de **druiven** van de steeltjes. Los het **bouillonblokje** in het kookwater op.



4. Risotto koken

Voeg **1-2 soeplepels bouillon** toe zodat de **rijst** net onderstaat en kook al regelmatig roerend tot de **bouillon** is opgenomen. Voeg **1 soeplepel bouillon** toe en herhaal dit proces totdat de **risotto** gaar is en een romige structuur heeft. Dit duurt ca. 18-25min. Voeg evt. extra water toe als de **bouillon** op raakt.



2. Groente en fruit bakken

Leg de **druiven, bloemkoolsteaks** en **helft van de preiringen** op een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 2el olijfolie, de **helft van de tijmblaadjes**, 1/4-1/2tl zout en peper. Verdeel de **ricotta** in 4-6 delen, leg bij de **groenten** en besprenkel met 1-2tl olijfolie, zout en peper. Bak in 20-25min gaar en goudbruin. Hussel de **groenten** tussendoor om.



5. Hazelnoten roosteren

Rooster intussen de **hazelnoten** in een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur in 2-3min goudbruin. Neem de **hazelnoten** uit de pan, hak grof en zet apart.



3. Risotto starten

Verhit intussen 1el olijfolie in een grote koekenpan of wok. Voeg de **gehakte ui** en de **rest van de prei** toe en bak al roerend in 2-3min zacht. Voeg de **risottorijst, knoflook** en de **rest van de tijm** toe en bak 1-2min totdat de **rijstkorrels** glazig zijn.



6. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn en roer deze met 1el azijn door de **risotto**. Voeg voor een extra romige **risotto** 1el boter toe. Proef en breng de **risotto** evt. op smaak met peper en zout. Schep op, verdeel de **geroosterde druiven, groenten** en **ricotta** erover en bestrooi met de **hazelnoten**.