

Italiaanse krokante feta

op risotto van tomaat en paprika



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- ui
- Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- maïzena
- verse kruidenmix: oregano, rozemarijn en basilicum
- knoflook
- groentebouillonblokje ⁹
- rode paprika
- cherrytomaten in blik
- feta ⁷
- risottorijst

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote koekenpan
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- waterkoker

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

Kooktip

Wil je extra romigheid? Roer dan een lepel zachte boter door de risotto.

Allergenen

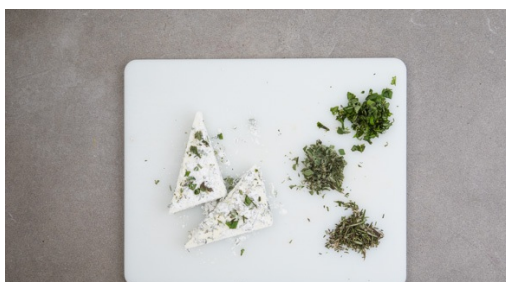
eieren (3), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 600ml water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak de **ui** fijn. Halveer de **paprika**, verwijder de zaadlijsten en snijd de **paprika** in blokjes. Laat het **bouillonblokje** in het gekookte water oplossen.



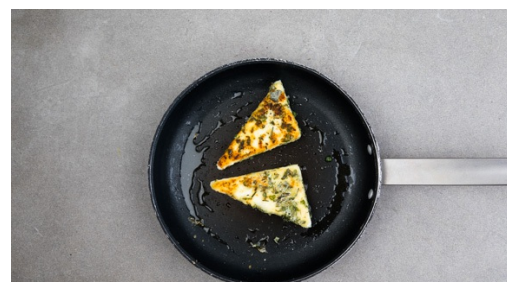
4. Feta paneren

Pel en hak of pers intussen de **knoflook** fijn. Rasp de **kaas** fijn. Pluk de verse **kruidenblaadjes**, doe de **steeltjes** weg. Hak de **verse kruiden** zo fijn mogelijk. Snijd de **feta** schuin in 2 driehoeken. Meng de **maïzena** met de **helft van de gehakte verse kruiden**, 1/2tl zout en peper naar smaak. Wrijf de **feta** rondom in met het **maïzena-kruidenmengsel**.



2. Risotto starten

Verhit 1 el olijfolie in een middelgrote koekenpan of kookpan op middelhoog vuur en bak de **ui** en **paprika** 2-3min. Voeg de **rijst** aan de pan toe en roerbak 1min totdat de **korrels** glazig zijn.



5. Feta bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **feta** 2-3min per kant totdat de buitenkant goudbruin en knapperig is.



3. Risotto koken

Giet dan **1/3e van de bouillon** in de pan en kook al roerend totdat de **rijst** de **bouillon** heeft opgenomen. Voeg de **cherrytomaten in blik** toe en roer goed door. Herhaal dan het toevoegen van de **bouillon** in delen en kook al af en toe roerend 18-25min, totdat de **rijst** romig en beetgaar is.



6. Smaakmakers toevoegen

Voeg de **knoflook** na 15min koken aan de pan met **risotto** toe en roer door. Roer tot slot 1el azijn, de **gerasppte kaas** en de **helft van de rest van de verse kruiden** door de **risotto** en zet het vuur uit (**zie tip, links**). Proef en breng evt. op smaak met meer zout en peper. Serveer de **risotto** met de **feta** bovenop en bestrooi met de **rest van de verse kruiden**.