



Preirisotto met verse zuring

met spiegelei en veel groente



30-40min



2 personen

Zeevruchtenrisotto, champignonrisotto en... preirisotto. Je hoort het goed: vandaag ga je aan de slag met een onconventionele, kruidige risotto boordevol prei en broccoli. Voor een licht zuurtje voeg je een handje gesneden zuring toe, een uniek eetbaar plantje dat perfect past bij de romige risotto. Nog wat ingelegde chilipeper en een spiegeleitje erop en je bordje is helemaal af. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 prei
- 1 grote broccoli
- 1 chilipeper
- 1 onbehandelde citroen
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 200g risottorijst
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 20g verse zuring
- 2 eieren ³

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 902kcal, vet 41.5g, koolhydraten 98.6g, eiwit 29.5g



1. Prei bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Los het **bouillonpoeder** op in 1L heet water. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in stukjes van ca. 2cm. Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Roerbak de **prei** in ca. 8min goudbruin. Zet het vuur lager als de **prei** te snel bruin wordt.



2. Broccoli roosteren

Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Rooster 14-16min in de oven tot de **broccoli** knapperig begint te worden aan de randen.



3. Chilipeper inleggen

Snijd de **chilipeper** in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in hele dunne reepjes. Meng 1el azijn met ½tl zout en suiker tot ze opgelost zijn en roer de **chilipeper** erdoor. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Voeg de **kruidentmix** en **citroenrasp** toe aan de **prei**, bak ca. 1min mee en voeg dan de **risottorijst** toe.



4. Risotto koken

Blus de **rijst** af met 1el azijn en roer op middelhoog vuur tot de azijn is opgenomen. Voeg dan beetje bij beetje de **bouillon** toe onder voortdurend roeren zodat de **rijst** niet vastplakt aan de pan. Herhaal dit proces ca. 22min tot de **bouillon** is opgenomen en de **rijst** beetgaar is. Rasp ondertussen de **kaas** fijn en snijd de **zuring** in dunne reepjes.



5. Eieren bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Breek de **eieren** open, laat voorzichtig in de pan glijden en bak ze in 3-4min tot **spiegeleieren**. Bestrooi met wat peper en zout. **Tip:** heb je liever gestold **eigeel**? Leg dan een deksel op de pan tijdens het bakken.



6. Risotto afmaken

Roer ²/₃ van de **kaas** door de **risotto** en schep de **broccoli** erdoorheen. Neem de pan van het vuur en breng de **risotto** verder op smaak met de **helft van het citroensap of meer** en peper en zout. Verdeel de **preirisotto** over borden en top met de **spiegeleieren**. Bestrooi met de **chilipeper**, de **rest van de kaas** en de **zuring** naar wens.