



Risotto met grillkaas en spruitjes

met peterselie en citroen



30-40min



2 personen

Vandaag kook je een fusie van Italiaans en Oosters (en een vleugje Holland), met deze romige risotto met grillkaas en spruitjes. Grillkaas is uitstekend geschikt om te bakken, want de kaas smelt niet. Hij wordt vanbuiten heerlijk knapperig en blijft vanbinnen lekker zacht. Met de nootachtige gewokte spruitjes en romige risotto is dit een perfect geslaagd experiment.

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 10g verse peterselie
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 200g gepelde spruitjes
- 1 onbehandelde citroen
- 200g Griekse grillkaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- maatbeker
- keukenrasp

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

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 908kcal, vet 40.3g, koolhydraten 97.2g, eiwit 37.9g



1. Prei snijden

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in reepjes. Hak de **peterselie incl. harde steeltjes** fijn. Los het **bouillonpoeder** op in 1L heet water.



2. Risotto maken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **prei** en de **rijst** in ca. 2min glazig. Voeg ca. **250ml bouillon** toe en roer voortdurend zodat de **rijst** niet aanbakt. Herhaal dit ca. 20min tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is. Breng de **risotto** op smaak met ca. **1/4e van de Italiaanse kruidenmix** en een snuf zout.



3. Spruitjes snijden

Halveer de **spruitjes** en verwijder de buitenste blaadjes, maar gooi ze niet weg. Rasp de **citroenschil** fijn. Pers **1 citroenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes.



4. Spruitjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **spruiten** met 1/2tl zout en een snuf suiker ca. 2min. Blus af met 4el water, leg een deksel op de pan en stook ca. 5min. Voeg in de laatste 2min de **apartgehouden blaadjes** toe en stook mee. Snijd de **grillkaas** in blokjes.



5. Grillkaas bakken

Haal de **spruitjes** uit de pan en zet ze apart. Doe de **grillkaas** in de gebruikte pan en bak in ca. 4min rondom goudbruin.



6. Risotto afmaken

Roer de **peterselie** door de **risotto** en breng op smaak met **1-2tl citroenrasp, citroensap naar smaak** en peper en zout. Voeg evt. 1tl boter toe voor extra romigheid. Serveer de **risotto** met de **spruitjes** en **grillkaas** en geef de **citroenpartjes** erbij.