

DINNERLY



Lenterisotto met mozzarella en een frisse citroenvinaigrette



30-40min



2 personen

Wat is er beter dan romige risotto? Juist, romige risotto met kaas erop. Daarom serveren wij 'm met zachte mozzarella, die er door de warmte lekker overheen smelt. We voegen knapperige groente toe en maken het af met een frisse citroenvinaigrette die de rijke smaak van de risotto perfect in evenwicht brengt.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 sjalotje
- 1 venkel
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 100g sperziebonen
- 1 onbehandelde citroen
- 200g risottorijst
- 1 bol mozzarella ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- ½tl mosterd ²
- ½tl honing of suiker
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- waterkoker
- grote koekenpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker

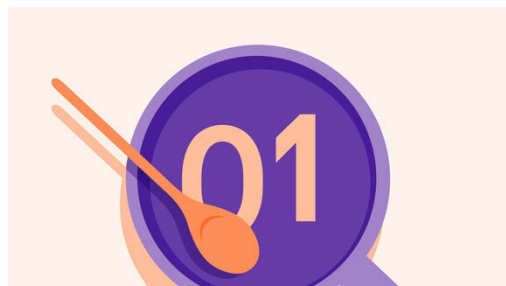
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

melk (1), mosterd (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

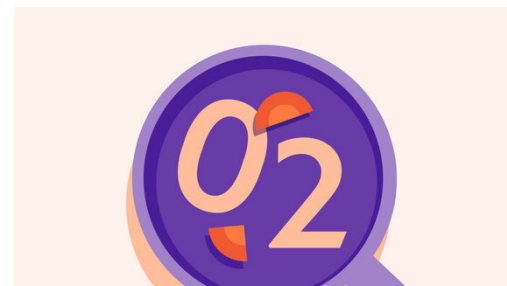
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 784kcal, vet 35.0g, koolhydraten 96.3g, eiwit 21.5g



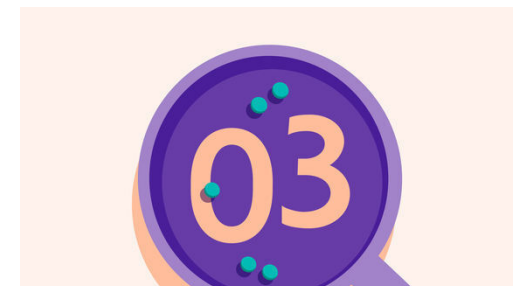
1. Groente snijden

Breng 1l water aan de kook in een waterkoker (of kleine kookpan). Pel en halveer de **sjalot** en snij in dunne reepjes. Halveer en verwijder de harde onderkant en stelen van de **venkel** en snij dan overdwars in repen van ca. 1cm breed. Leg evt. **venkelgroen** opzij voor later. Pel 1 teen knoflook en snij grof.



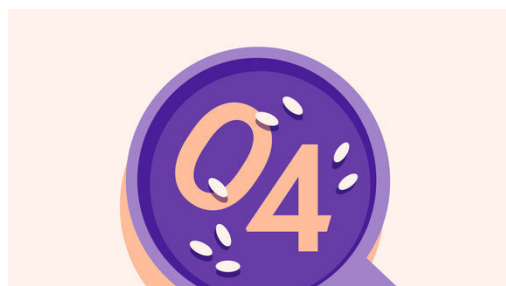
2. Venkel bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Roerbak de **venkel**, **sjalot** en knoflook 6-7min, tot de **venkel** zacht wordt. Los het **bouillonpoeder** op in het gekookte water en zet opzij. Verwijder de uiteinden van de **sperziebonen** en snij ze doormidden (de langere in drieën).



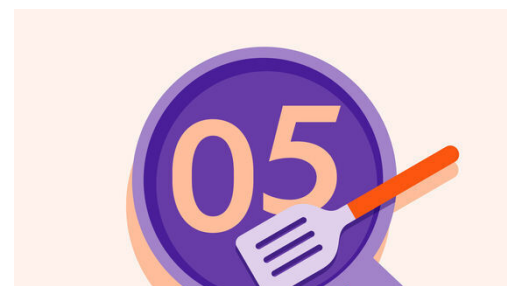
3. Vinaigrette maken

Rasp de **citroenschil** en pers het **sap** uit. Snij evt. **venkelgroen** grof. Klop een **vinaigrette** van het evt. **venkelgroen**, de **citroenrasp**, 1el **citroensap**, 1el olijfolie, ½tl mosterd, ½tl honing of suiker en een snuf peper en zout.



4. Risotto koken

Voeg 1el **citroensap** toe aan de pan met **groente** en roer door. Voeg de **rijst** toe en bak in 1-2min glazig. Blus dan beetje bij beetje af met de **bouillon** en roer regelmatig zodat de **rijst** niet aanbakt. Voeg tijdens de tweede portie **bouillon** ook de **sperziebonen** toe. Herhaal dit 18-20min tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is.



5. Afmaken en serveren

Proef en breng de **risotto** op smaak met peper en zout. Laat de **mozzarella** uitlekken en scheur in hapklare stukken. Garneer de **risotto** met de **mozzarella**, bedruppel met de **vinaigrette** en serveer.



6. Boter in de brij

Risotto is heerlijk romig. Deze textuur ontstaat door beetje bij beetje bouillon aan de rijst toe te voegen. Wil je je risotto echter nóg rijker en glanzender maken? Voeg dan een klontje boter toe.