



Risotto van bloemkoolrijst

met kaaschips en gerookte amandelen



30-40min



2 personen

Risotto zonder rijst, dat hoor je niet vaak. Toch vinden we deze risotto van bloemkoolrijst erg geslaagd. Hij is heerlijk romig en dankzij de geroosterde bloemkoolroosjes en de gerookte amandelen heeft 'ie een lekkere bite. En vergeet vooral de kletskoekjes van de Italiaanse kaas niet! Die ga je gegarandeerd vaker maken nu je weet hoe het moet.

Wat je van ons krijgt

- 1 pastinaak
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 bloemkool
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 zakje gerookte amandelen ¹⁵
- 10g verse peterselie
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

eieren (3), melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 662kcal, vet 54.8g, koolhydraten 21.5g, eiwit 17.2g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C. Schil en de **pastinaak** en rasp hem grof. Rasp ook de **bleekselderij** en **2/3e van de bloemkool** grof. Snijd de **rest van de bloemkool** in hapklare roosjes. Leg de **roosjes** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Rooster 15min in de oven. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



4. Bloemkool pureren

Schep ca. **70ml risotto** in een hoge maatbeker en voeg 1-2el boter of olijfolie met de **rest van de crème fraîche** toe. Pureer glad met een staafmixer en roer de **puree** door de **risotto**. Kook nog ca. 10min zachtjes door.



2. Bloemkool garen

Los de **helft van het bouillonpoeder** op in 300ml heet water. Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **ui**, **knoflook** en **geraspte groenten** 2-3min. Voeg **2/3e van de Italiaanse kruiden** en een flinke snuf peper toe. Schenk dan al roerend de **bouillon** erbij. Kook de **bloemkoolrisotto** ca. 15min en draai dan het vuur laag.



5. Kaaschips maken

Rasp de **kaas** fijn. Verdeel de **helft van de kaas** in **4 hoopjes** over de bakplaat met **bloemkoolroosjes**, zorg dat er voldoende ruimte tussen zit. Bak de **kaaschips** in 6-8min goudbruin. Laat de **chips** afkoelen voor je ze van de bakplaat haalt.



3. Gerookte amandelen hakken

Hak de **amandelen** grof en de **peterselie** zonder harde steeltjes fijn. Meng de **peterselie** met **2el crème fraîche**, 1el olijfolie, 1-2el water en een snuf zout en peper.



6. Risotto afmaken

Roer op het eind de **rest van de kaas** en de **helft van de amandelen** door de **risotto**. Schep in kommen of diepe borden en serveer met de **bloemkoolroosjes**, **peterseliedip**, de **rest van de amandelen** en de **kaaschips**.