



Saffraanrisotto met dille

en geroosterde honingwortels



30-40min



2 personen

Saffraan geeft deze risotto niet alleen een prachtige knalkleur, het is ook nog eens gezond dankzij de antioxidanten die het bevat. De risotto wordt nog eens extra lekker door er geroosterde wortels met honing bij te serveren. De extra crunch krijg je door jouw bordje risotto met een topping van geroosterd amandelen en panko te serveren.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 pakje saffraandrazen
- 1 ui
- 10g verse dille
- 200g risottorijst
- 1 wortel
- 2 paarse wortels ¹⁵
- 1 zakje amandelen ¹
- 1 zakje panko ¹
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- honing
- boter ⁷
- olijfolie
- azijn
- peper en zout

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- grote hapjespan of koekenpan
- kleine koekenpan
- maatbeker
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 893kcal, vet 38.3g, koolhydraten 111.1g, eiwit 22.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven met grill voor op 250°C. Los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water. Kneus de **saffraan** met een lepel of in een vijzel en meng ze met 2tl heet water. Pel en hak de **ui** fijn. Pluk de **dille**topjes.



4. Wortelen roosteren

Schil of schrob de **wortels** en snijd ze in schuine plakjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2tl honing en 1el olijfolie. Rooster de **wortels** in 8-10min goudbruin en gaar.



2. Rijst aanbakken

Verhit een grote koekenpan of hapjespan op middelhoog vuur met 1-2el olijfolie en fruit de **ui** 1-2min. Bak de **rijst** ca. 1min mee en voeg het **saffraanwater** en 1-2tl (wittewijn)azijn toe. Bak nog 1-2min.



5. Amandelen roosteren

Hak de **helft van de amandelen** grof. Verhit een kleine koekenpan op middellaag vuur met 1el olijfolie en rooster de **gehakte amandelen** en de **panko** in ca. 2min goudbruin. Rasp de **kaas** fijn. Gebruik de **rest van de amandelen** voor een ander recept.



3. Risotto maken

Voeg een scheut **bouillon** toe en kook al roerend tot de **rijst** het heeft opgenomen. Herhaal deze stap tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar. Dat duurt zo'n 18-20min.



6. Risotto afmaken

Roer **3/4e van de kaas** en 1-2tl boter door de **risotto** en proef of je nog zout, peper of azijn wil toevoegen. Schep de **rest van de kaas** en de **dille** vlak voor het serveren door de **panko**. Serveer de **risotto** met de **honingwortels** en bestrooi met de **amandelpanko**.