

DINNERLY



Risoni met cherrytomaten en venkel

in een tapenade van olijven en kappertjes



ca. 25min



2 personen

Risoni is een kleine pasta die wel iets wegheeft van rijst. Daar komt ook de naam vandaan: "risoni" betekent "grote rijstkorrels." Deze pasta zorgt voor een interessante combinatie van smaak en textuur. Onverwacht, maar heel lekker, zeker met de donkere tapenade van olijven en kappertjes die we helemaal zelf maken. Nog wat zoete tomaat en hartige venkel erbij, en we zijn volstrekt tevreden.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 venkel
- 250g cherrytomaten
- 200g risoni ¹
- 1 citroen
- 1 zakje kappertjes
- 2 zakjes zwarte olijven

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- staafmixer met beker

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

ALLERGENEN

gluten (1), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 640kcal, vet 25.8g, koolhydraten 84.0g, eiwit 14.6g



1. Venkel snijden

Snij de harde onderkant van de **venkel**, snij 'm in kwarten en dan in dunne plakken. Als er **venkelgroen** aan de knol zit kun je dit bewaren voor het garneren.



2. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan met 1-2el olijfolie. Bak de **venkel** 4-5min op middelhoog vuur tot 'ie zacht wordt. Halveer de **cherrytomaten**. Voeg de **tomaten** en ca. 1el balsamicoazijn toe en bak nog eens 2-3min tot de **tomaten** zacht worden en de azijn verdampt is.



3. Risoni koken

Voeg de **risoni** toe en bak ca. 1min mee. Blijf roeren. Giet dan 600ml water erbij en laat 7-10min koken tot het meeste water is opgenomen en de **risoni** beetgaar is. Roer af en toe door. (Het is niet erg als de **risoni** nog een beetje nat lijkt: de pasta blijft het water opnemen tot je serveert.)



4. Tapenade maken

Rasp de **citroenschil** en halveer de **citroen**. Pers **1 helft** uit en snij de **andere helft** in partjes. Pel 1 teen knoflook. Pak de staafmixer met hoge beker en maak een grove **tapenade** van de **kappertjes**, **olijven**, het **citroensap**, de knoflook en 2el olijfolie. Proef en voeg evt. peper en zout toe.



5. Afmaken en serveren

Voeg naar smaak **citroenrasp**, peper en zout aan de **risoni** toe. Verdeel de **pasta** en **groenten** over de borden en serveer met de **tapenade** en **citroenpartjes**. Garneer evt. met het **venkelgroen**.



6. Pro-tip voor pasta

Om een extra kick van smaak aan het gerecht te geven kun je de risoni in bouillon koken in plaats van gewoon kraanwater. Dit maakt de pasta iets zouter en kruidiger.