



Risotto met gekruide varkensworst

Met venkelsalade en Grana Padano



CABRIZ TINTO

Bij gekruide varkensworst kiezen we eigenlijk steevast voor deze volle, lichtkruidige Portugees uit de Dão. Dit is een supercombinatie.



Mascarpone ✳



Grana Padano ✳



Ui



Rode peper



Venkel ✳



Varkensworst, citroen-tijm ✳



Citroen



Risottorijst



Venkelzaad

Totaal: 40-45 min. Discovery

Veel handelingen

Eet binnen 3 dagen

Risotto betekent aandacht in de keuken, je moet namelijk veel roeren. Door het roeren komt het zetmeel vrij en smaakt de korrel nog romiger. Daarnaast hebben we mascarpone en Grana Padano toegevoegd voor een extra romig effect. Zet het noorden van Italië op tafel!

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Wok of hapjespan met deksel en een kom.

Laten we beginnen met het koken van de **risotto met gekruide varkensworst**.



1 GROENTEN SNIJDEN

Snipper de **ui**. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **rode peper** fijn. Snijd de **venkel** in kwarten, verwijder de harde kern en snijd de **venkel** in dunne repen (of gebruik een mandoline als hulpstuk). Houd het **venkelloof** apart.



2 VLEES VOORBEREIDEN

Snijd het vel van de **varkensworst** open en knijp het vlees uit het vel. Bereid de bouillon. Pers ondertussen het sap van de **citroen** uit.



3 BAKKEN

Verhit de roomboter in een wok of hapjespan met deksel op middelhoog vuur en voeg de **ui**, **rode peper**, het grootste deel van de **venkel**, het **venkelzaad** en het vlees toe. Bak het vlees rul op hoog vuur en bak daarna, afgedekt, 10 - 15 minuten op middellaag vuur, of totdat de **venkel** zacht is.



4 VENKELSALADE BEREIDEN

Doe ondertussen de overige **venkel** in een kom. Voeg naar smaak **citroensap**, extra vierge olijfolie, peper en zout toe.



5 RISOTTO BEREIDEN

Voeg de **risottorijst** toe aan de wok of hapjespan en bak 2 minuten. Voeg $\frac{1}{3}$ van de bouillon toe en laat de rijstkorrels de bouillon langzaam opnemen (zie tip). Roer regelmatig door. Voeg zodra de bouillon door de risottokorrels is opgenomen weer $\frac{1}{3}$ van de bouillon toe en herhaal dit met de rest van de bouillon. De **risottorijst** is gaar zodra de korrel van buiten zacht is en nog een lichte bite heeft van binnen. Dit duurt ongeveer 15 - 20 minuten. Voeg eventueel extra water toe om de korrel verder te garen.



6 SERVEREN

Voeg de **mascarpone** en het grootste deel van de **Grana Padano** toe en breng de **risotto** op smaak met peper en zout. Verdeel over diepe borden en bestrooi met de rest van de **Grana Padano** en serveer met de venkelsalade. Garneer met het **venkelloof**.

★ TIP

Voor het schoonmaken rol de rode peper tussen je handen, zodat de zaadjes loskomen en je ze makkelijk kunt verwijderen tijdens het snijden.

★ TIP

Vervang een deel van de bouillon voor een half glaasje witte wijn per persoon.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui (st)	$\frac{1}{2}$	1	$1\frac{1}{2}$	2	$2\frac{1}{2}$	3
Rode peper (st)	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	1	1
Venkel (st) *	$\frac{1}{2}$	1	$1\frac{1}{2}$	2	$2\frac{1}{2}$	3
Varkensworst, citroentijm (st) *	1	2	3	4	5	6
Citroen (st)	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	1	$1\frac{1}{4}$	$1\frac{1}{2}$
Venkelzaad (tl)	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	1	$1\frac{1}{4}$	$1\frac{1}{2}$
Risottorijst 1) (g)	75	150	225	300	375	450
Mascarpone (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Grana Padano (g) 3) 7) *	10	20	30	40	50	60
Groentebouillon* (ml)	350	700	1050	1400	1750	2100
Roomboter* (el)	1	1	2	2	3	3
Extra vierge olijfolie*	naar smaak					
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * In de koelkast bewaren


VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3573 / 854	524 / 125
Vet totaal (g)	48	7
Waarvan verzadigd (g)	22,5	3,3
Koolhydraten (g)	67	10
Waarvan suikers (g)	6,2	0,9
Vezels (g)	5	1
Eiwit (g)	30	4
Zout (g)	5,2	0,8

ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 7) Melk/lactose

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze sociale mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232.

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 20 | 2017

