



RISOTTO MET GROENE ASPERGES EN EEKHOORNTJESBROOD MET PORTOBELLO UIT DE OVEN



SPECIAAL INGREDIËNT



EEKHOORNTJESBROOD

Eekhoortjesbrood is een eetbare paddenstoel uit de boletenfamilie. Deze bijzondere paddenstoel groeit alleen in het wild en heeft een verfijnde, nootachtige smaak.



Gedroogd eekhoortjesbrood



Sjalot



Knoflookteen



Groene asperges *



Risottorijst



Portobello *



Geraspte belegen geitenkaas *



Gedroogde rozemarijn



Citroen



Verse dragon *



40 min



Glutenvrij



Veel handelingen



Veggie



Eet binnen 5 dagen

In deze luxe risotto is de hoofdrol weggelegd voor zowel groene asperges als paddenstoelen. Het gedroogde eekhoortjesbrood heeft een sterke, aardse smaak, die perfect past bij het vegetarische middelpunt van dit gerecht: een portobello gevuld met geitenkaas.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Maatbeker, pan met deksel, bakplaat met bakpapier en fijne rasp.

Laten we beginnen met het koken van de **risotto met groene asperges en eekhoortjesbrood**.



1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bereid de bouillon en kook daarnaast 150 ml water per persoon. Meng in een maatbeker de bouillon met het kokende water. Roer het **eekhoortjesbrood** erdoor en zet opzij. Snipper de **sjalot** en pers of snijd de **knoflook** fijn. Snijd de houtige onderkant van de **asperges** en snijd de **asperges** in stukken van 1 – 2 cm. Laat daarbij de topjes heel ★.



2 SNIJDEN EN KOKEN

Haal het **eekhoortjesbrood** uit de bouillon en snijd in stukken. Verhit de roomboter in een pan met deksel en fruit de **sjalot** en de **knoflook** 2 minuten op middelhoog vuur. Voeg de **risottorijst** toe en bak al roerend 1 minuut. Voeg de wittewijnazijn en 1/3 van de bouillon toe en laat de **rijstkorrels** de bouillon langzaam opnemen. Roer regelmatig door.



3 ASPERGES TOEVOEGEN

Voeg, zodra de bouillon door de **risottokorrels** is opgenomen, weer 1/3 van de bouillon, de **asperges** en het **eekhoortjesbrood** toe en herhaal dit met de rest van de bouillon ★. De **risotto** is gaar zodra de korrel van buiten zacht is en nog een lichte bite heeft van binnen. Dit duurt ongeveer 25 – 30 minuten ★★. Voeg eventueel extra water toe wanneer de **risotto** te snel droog wordt.



4 PORTOBELLO BAKKEN

Leg ondertussen de **portobello** op een bakplaat met bakpapier en besprenkel met de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout en bak 10 minuten in de oven. Haal de bakplaat uit de oven en vul de **portobello** met de **geraspte belegen geitenkaas**. Bestrooi met de **rozemarijn** en bak nog 5 minuten in de oven.



5 OP SMAAK BRENGEN

Rasp ondertussen de schil van de **citroen** met een fijne rasp en pers de **citroen** uit. Ris de blaadjes van de takjes **dragon**. Roer 1 tl **citroensap** per persoon door de **risotto** en breng op smaak met peper.

★★ **TIP:** Heb je meer tijd? Houd de aspergetopjes dan apart. Roerbak ze tijdens stap 4, terwijl de portobello in de oven staat, 4 - 5 minuten in een klein beetje olie in een kleine koekenpan. Gebruik ze om het gerecht mee te garneren.



6 SERVEREN

Verdeel de **risotto** over de borden en leg er de **portobello** op. Bestrooi naar smaak met de **dragon** en het **citroenrasp**.

★★ **TIP:** Roer eventueel een klein scheutje water door de risotto en laat de risotto, afgedekt, 5 minuten nagaren. Hierdoor wordt hij extra smeuïg.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

| | 1P | 2P | 3P | 4P | 5P | 6P |
|---|------------|-----|-----|-----|------|------|
| Gedroogd eekhoortjesbrood (g) | 5 | 10 | 15 | 20 | 25 | 30 |
| Sjalot (st) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Knoflookteen (st) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Groene asperges (g) * | 125 | 250 | 375 | 500 | 625 | 750 |
| Risottorijst (g) | 75 | 150 | 225 | 300 | 375 | 450 |
| Portobello (st) * | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Geraspte belegen geitenkaas (g) 3) 7) * | 25 | 50 | 75 | 100 | 125 | 150 |
| Gedroogde rozemarijn (tl) | ¼ | ½ | ¾ | 1 | 1¼ | 1½ |
| Citroen (st) | ¼ | ½ | ¾ | 1 | 1¼ | 1½ |
| Verse dragon (takjes) 23) * | 2 | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 |
| Groentebouillon* (ml) | 200 | 400 | 600 | 800 | 1000 | 1200 |
| Roomboter* (el) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Wittewijnazijn* (tl) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Peper & zout* | naar smaak | | | | | |

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

| VOEDINGSWAARDEN | PER PORTIE | PER 100 G |
|-----------------------|------------|-----------|
| Energie (kJ/kcal) | 2803 / 670 | 445 / 106 |
| Vetten (g) | 34 | 5 |
| Waarvan verzadigd (g) | 15,0 | 2,4 |
| Koolhydraten (g) | 70 | 11 |
| Waarvan suikers (g) | 5,0 | 0,8 |
| Vezels (g) | 6 | 1 |
| Eiwit (g) | 17 | 3 |
| Zout (g) | 2,8 | 0,4 |

ALLERGENEN

3) Eieren 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-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 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be
WEEK 1 | 2018