

---

## Krokante varkenshaas

met risotto en balsamico-bessensaus



NI



2 porties

## Wat je van ons krijgt

- balsamicoazijn <sup>12</sup>
- frambozenazijn <sup>12</sup>
- venkel
- varkenshaas
- blauwe bessen
- Abraham's mosterd <sup>10</sup>
- verse kruidenmix: rozemarijn, kervel & peterselie
- kippenbouillonblokjes <sup>9</sup>
- risottorijst
- mesclunsla
- prei
- panko, broodkruim <sup>1</sup>
- Adios Salt! Seasoning with Vegetables Mediterranean, Sonnentor, N50817
- Italiaanse harde kaas, Gran Biraghi <sup>7</sup>
- pijnboomspitten <sup>15</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- boter <sup>7</sup>
- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- grote koekenpan of wok
- keukenrasp
- kleine koekenpan
- kleine kookpan
- maatbeker
- oven
- waterkoker

Vergeet niet je verse kruiden, groenten en fruit te wassen voor het koken te wassen.

## Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10), mesclunsla (11), pijnboomspitten (12)



### 1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C hetelucht/240°C. Rits de **rozemarijnblaadjes** van de steeltjes en hak ze fijn, doe steeltjes weg. Verwijder de stonk van de **venkel** en snijd in 1cm grote stukjes. Halveer de **prei** zonder stonk, was grondig onder de kraan en snijd in dunne halve ringen. Houd daarbij het **wit** van het **groen** gescheiden.



### 4. Risotto koken

Voeg **400ml bouillon**, de **venkel** en **rozemarijn** aan de risottopan toe en kook op laag vuur totdat de **bouillon** door de **rijst** is opgenomen. Blijf doorgaan met het toevoegen van soeplepels **bouillon** totdat de **rijst** gaar is, dit duurt ca. 25min. Rasp de **kaas** boven de risottopan fijn en roer door.



### 2. Vlees voorbereiden

Meng de **panko** met de **Adios Salt! Seasoning** op een groot bord. Roer de **mosterd** met 1el olie los. Dep het **vlees** droog, wrijf in met peper en zout. Smeer in met een zo dun mogelijk laagje **mosterd**, zorg dat het **vlees** rondom bedekt is en haal door de **panko**, zorg dat het **vlees** rondom bedekt is. Bak op een bakplaat met bakpapier 25min in de oven.



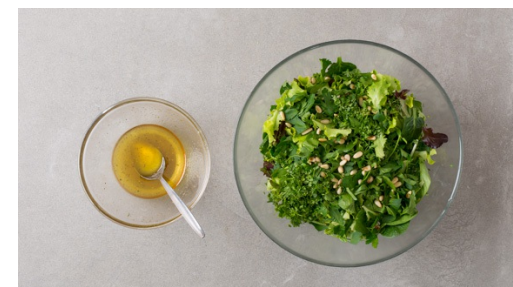
### 5. Saus maken

Smelt intussen 1el boter in een kleine kookpan op middelhoog vuur. Bak het **groen van de prei** met 1el meel 3-4min. Voeg de **blauwe bessen** toe en kook 2min. Blus af met 100ml water en **balsamicoazijn**, verkruimel **0,5 bouillonblokjes** erboven en kook in 5-8min in. Roer de **saus** met een garde glad. Roer er 1el boter erdoor en breng op smaak met peper en zout.



### 3. Risotto starten

Breng intussen 2L water in een waterkoker aan de kook en laat **1,5 bouillonblokjes** in het zojuist gekookte water oplossen. Verhit 2el olijfolie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak het **wit van de prei** 1min. Voeg de **risottorijst** toe en bak 2min al roerend tot de **korrels** glazig zijn.



### 6. Salade maken

Was de **mesclunsla**. Rooster de **pijnboomspitten** in een droge, kleine koekenpan op middellaag vuur in 2-3min goudbruin. Hak de **kervel** en **peterselie** zonder hardere steeltjes grof en meng met de **sla**. Maak een **dressing** van **frambozenazijn**, 2-3el olijfolie, 1el water en peper en zout. Hussel de **sla** vlak voor het serveren om met de **pijnboomspitten** en **dressing**.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op [www.marleyspoon.nl](http://www.marleyspoon.nl)    **#marleyspooning**