

MARLEY SPOON



Champignon-boerenkoolrisotto

met zachte geitenkaas en hazelnoten



30-40min



Voor 3-4 personen

Niets beter dan deze risotto, om de herfst in huis te verwelkomen! De aardse smaken en vlezige structuur van de champignons combineren perfect met de boerenkool. Dankzij de zachte geitenkaas krijgt de risotto een extra romige structuur en een kneepje citroensap zorgt voor een mooie balans. Een makkelijk recept dat bij iedereen aan tafel zal aanslaan.

Wat je van ons krijgt

- citroen
- groentebouillonblokjes ⁹
- ui
- knoflook
- verse dille
- jonge zachte geitenkaas ⁷
- risottorijst
- hazelnoten ¹⁵
- kastanjechampignons
- gesneden boerenkool

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote koekenpan
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- waterkoker

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

Kooktip

Geitenkaas heeft een uitgesproken smaak, verkruimel eerst de helft en naar wens meer geitenkaas over de risotto

Allergenen

melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 635.0kcal, vet 21.6g, eiwit 19.9g, koolhydraten 85.1g



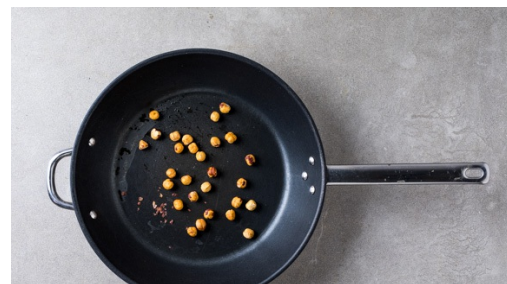
1. Bouillon maken

Breng 1,5L water in een kookpan of waterkoker aan de kook en laat de **bouillonblokjes** in het gekookte water oplossen. Rasp de **schil** van de **citroen** fijn en pers de **citroen** uit. Hak de **dille** zonder harde steeltjes grof. Pel en hak de **knoflook** en **ui** fijn.



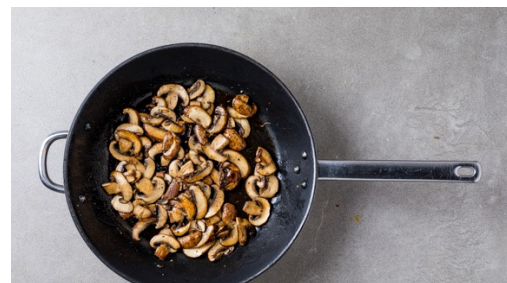
4. Risotto maken

Voeg dan de **risottorijst** aan de pan toe. Bak al roerend 1min totdat de **rijstkorrels** transparant zijn en voeg de **helft van het citroensap** toe. Roer goed door en voeg een **soeplepel bouillon** toe, kook al roerend totdat de **bouillon** is opgenomen en herhaal. Kook zo de **risottorijst** in 18-25min gaar en romig. Voeg water toe indien de **bouillon** opdraakt.



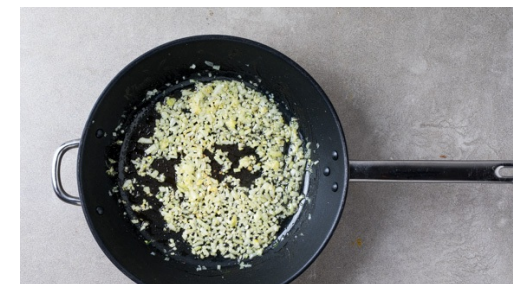
2. Hazelnoten roosteren

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** in 2-3min goudbruin en geurig. Roer daarbij af en toe om aanbranden te voorkomen. Neem de **hazelnoten** uit de pan, laat afkoelen en hak de **noten** grof.



5. Champignons bakken

Boen intussen de **champignons** schoon en snijd ze in dunne plakjes. Verhit 1el olijfolie in de gebruikte notenpan en bak de **champignons** op middelhoog vuur 6-8min totdat ze mooi goudbruin zijn. Breng op smaak met 1/4tl zout en peper. Schep uit de pan en meng de **champignons** met de **helft van de citroenrasp**. Zet opzij.



3. Ui en knoflook bakken

Verhit ondertussen 1el olijfolie in een grote kookpan of wok op middelhoog vuur en voeg de **ui** en **knoflook** toe. Bak 2-3min totdat de **ui** en **knoflook** zacht en glazig zijn.



6. Risotto afmaken

Zet het vuur onder de pan met **risotto** laag en roer de **rest v/d citroenrasp** erdoor. Meng de **rest v/h citroensap** met de **gesneden boerenkool** en kneed goed. Roer dan de **boerenkool**, **champignon** en **3/4e v/d dille** door de **risotto**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Verkruimel de **helft v/d geitenkaas** over en bestrooi met de **hazelnoten** en **rest** van de dil...