

MARLEY SPOON



Risotto met spekjes

en zoetzure tomatenrelish



20-30min



2 personen

Handen in de lucht voor deze fantastische risotto! Door de spekjes eerst te bakken, krijgt de rijst een bijzonder intens aroma. Het spektakel wordt afgemaakt met een zelfgemaakte tomatenrelish. Het woord relish is bijna niet te vertalen, maar het is een soort zoetzure chutney met een jam-achtige textuur. Mocht je er overigens wat van overhouden (kleine kans), dan smaakt het ook nog prima op een...

Wat je van ons krijgt

- 7
- 9
-

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- koekenpan of wok
- kookpan
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 907kcal, vet 41.9g, koolhydraten 101.3g, eiwit 29.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 700ml water in een waterkoker aan de kook. Halveer, pel en hak de **ui** fijn. Pel en hak het **sjalotje** en de **knoflook** fijn. Doe het gekookte water in een maatbeker, verkruimel het **bouillonblokje** erboven en roer om op te lossen.



4. Risotto maken

Voeg de **risottorijst** aan de spekpan toe, zet het vuur hoog en bak de **rijst** in 1 min al roerend tot de **rijstkorrels** glazig zijn. Voeg een **soeplepel bouillon** toe, zet het vuur laag en kook al af en toe roerend totdat de **bouillon** is opgenomen. Herhaal tot **alle bouillon** gebruikt is en de **risottorijst** gaar is, dit duurt 20-25min. Evt. kun je extra water toevoegen.



2. Spek bakken

Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Voeg de **ui**, **spekjes** en **knoflook** toe en bak 3-5min totdat het **spek** goudbruin is en de **ui** en **knoflook** zacht zijn.



5. Kaas fijnraspen

Rasp de **kaas** fijn. Pluk de **basilicumblaadjes** en hak **3/4 van de blaadjes** grof, doe de steeltjes weg. Laat de **maïs** in een zeef uitlekken.



3. Tomatenrelish maken

Verhit 1el olijfolie in een kleine kookpan op middelhoog vuur. Voeg het **sjalotje** toe en bak in 2-3min zacht. Voeg dan de **cherrytomaten**, 2tl suiker en 1el azijn toe. Kook op laag vuur al af en toe roerend 10-15min totdat een dikke, jam-achtige **sous** ontstaat. Voeg evt. een scheutje water toe en plet de **tomaten**.



6. Risotto afmaken

Neem de risottopan van het vuur en roer de **maïs**, **kaas** en **gehakte basilicum** erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de **risotto** met de **tomatenrelish** bovenop en garneer met de **basilicumblaadjes**.