



## Risotto met spekjes

en zoetzure tomatenrelish



20-30min



Voor 3-4 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

- 9
- 7
- 

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

## Kookgerei

- fijne keukenrasp
- koekenpan of wok
- maatbeker
- kookpan
- 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 836kcal, vet 36.6g, koolhydraten 98.1g, eiwit 27.5g



**1. Ingrediënten voorbereiden**

Breng 1,2L 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 de **bouillonblokjes** erboven en roer om op te lossen.



**2. Spek bakken**

Verhit 1el olie in een grote 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.



**3. Tomatenrelish maken**

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



**4. Risotto maken**

Voeg de **risottorijst** aan de spekpan toe, zet het vuur hoog en bak de **rijst** in 1min 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.



**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.



**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**.