

MARLEY SPOON



Aspergerisotto

met saffraan en venkel



30-40min



2 personen

Risotto alla Milanese wordt in de Italiaanse volksmond ook wel Risotto Giallo genoemd - gele risotto. De gemalen saffraan, afkomstig van de stamper van krokussen, geeft dit gerecht zijn karakteristieke gele kleur en aromatische smaak. De geroosterde venkel en groene asperges uit de oven geven deze risotto net dat beetje tegenwicht. Daar lusten we nog wel een bord van!

Wat je van ons krijgt

- 7
- 9

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- koekenpan of wok
- keukenrasp
- maatbeker
- oven met grillfunctie

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 635kcal, vet 19.6g, koolhydraten 91.3g, eiwit 18.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 225°C hetelucht/250°C met de grill aan. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Snijd de stronk en het **loof** van de **venkel**, houd het **loof** apart ter garnering. Snijd de **groente** in 1cm brede, lange repen. Verwijder de houderige uiteinden van de **asperges** en was de **asperges** goed.



4. Risotto maken

Giet een **soeplepel bouillon** in de pan, net genoeg zodat de **rijst** onderstaat. Zet het vuur wat lager en kook roerend tot de **bouillon** is opgenomen. Herhaal het toevoegen van de **bouillon** totdat de **rijst** gaar is, dit duurt ca. 18-25min. Je kunt wat water toevoegen als de **bouillon** opdraakt.



2. Bouillon maken

Breng 700ml water in een waterkoker aan de kook. Laat het **bouillonblokje** in het gekookte water oplossen. Los de **gemalen saffraan** in ca. 2tl lauwwarm water op.



5. Asperges roosteren

Rasp intussen de **citroenschil** fijn en snijd de **citroen** in partjes. Leg de **asperges** en **venkelreepjes** op een bakplaat en hussel om met 1el olijfolie en **1tl citroenrasp**. Bestrooi met zout en peper en bak de **groenten** in 10-15min in de oven goudbruin en knapperig.



3. Risotto starten

Verhit intussen 1-2el olijfolie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **ui** in 2-3min zacht en glazig. Voeg de **risottorijst** en het **saffraanwater** toe en bak al roerend 1-2min totdat de **rijstkorrels** glazig zijn.



6. Risotto afmaken

Rasp ondertussen de **kaas** fijn en roer dit door de **risotto**, breng op smaak met peper en evt. zout. Serveer de **risotto** met de **geroosterde groenten**, bestrooi met het **venkelloof** en geef de **citroenpartjes** erbij.