
Citroenrisotto met makreel

en regenboogsnijbiet



Cooking Time



Voor 3-4 personen

Wat je van ons krijgt

- gerookte makreel ⁴
- risottorijst
- snijbiet
- citroen
- ui
- Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- groentebouillonblokje ⁹

Wat je thuis nodig hebt

- evt. boter
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- waterkoker

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

Allergenen

eieren (3), vis (4), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 1,5L water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak de **ui** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Los het **bouillonblokje** op in het gekookte water.



2. Risotto starten

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of kookpan op middelhoog vuur en bak de **ui** 1-2min. Voeg de **rijst** toe en bak al roerend 1min tot de **rijstkorrels** glazig zijn. Giet er **1 soeplepel bouillon** bij en kook al af en toe roerend tot de **bouillon** is opgenomen. Snijd intussen de **stelen** van de **snijbiet** en hak de **stelen** grof.



3. Snijbiet toevoegen

Voeg zo snel mogelijk de **snijbietstelen** aan de **risotto** toe en roer door. Herhaal het toevoegen van de **bouillon** tot de **rijst** romig en beetbaar is, dit duurt 20-25min. Snijd de **bladeren** in grove stukken en voeg ze 5min voor het eind van de kooktijd toe.



4. Toppings voorbereiden

Verwijder evt. graten en scheur de **gerookte makreel** in hapklare stukken. Rasp de **kaas** fijn.



5. Risotto afmaken

Neem de risottopan van het vuur en roer er **1-2tl citroensap** en **2el citroenrasp** door. Roer de **gerasppte kaas** door de **risotto**. Proef en breng op smaak met peper en evt. zout, **citroenrasp** en/of **citroensap**. Voeg een klontje boter toe voor een extra romige structuur van je risotto.



6. Risotto serveren

Verdeel de **risotto** over de borden en top met de **makreel**.