
Basilicum-spinazierisotto

met geroosterde kaastomaat



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- verse kruidenmix: basilicum & tijm
- ui
- citroen
- knoflook
- pijnboompitten ¹⁵
- tomaat
- Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- groentebouillonblokje ⁹
- babyspinazie
- risottorijst

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- fijne keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan
- oven
- staafmixer
- vergiet
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Roer evt. 1el boter door de risotto voor een extra romige textuur.

Allergenen

eieren (3), melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng 750ml water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak de **ui** fijn. Pel de **knoflook**. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Was de **babyspinazie** grondig in een vergiet.



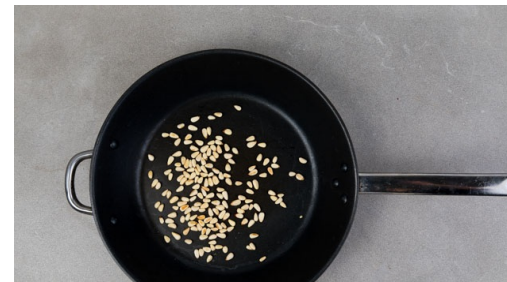
4. Tomaten roosteren

Pluk de **tijmblaadjes** en doe de takjes weg. Hak de **2e knoflookteen** fijn. Rasp de **kaas** fijn. Meng de **helft van de kaas** met de **gehakte knoflook** en 1/4tl peper. Snijd de **tomaten** doormidden en leg ze met de bolle kant omlaag op een bakplaat met bakpapier en bestrooi ze met het **kaasmengsel**. Rooster de **tomaten** 10-15min in de oven tot de **kaas** is gesmolten.



2. Spinazie-bouillon maken

Doe 200ml gekookt water, **1 knoflookteen**, **helft van de babyspinazie**, de **basilicum**, **2el citroensap** en het verkruidelde **bouillonblokje** in een (hoge)maatbeker. Pureer met een staafmixer glad en roer het **spinaziemengsel** door de rest van het gekookte water.



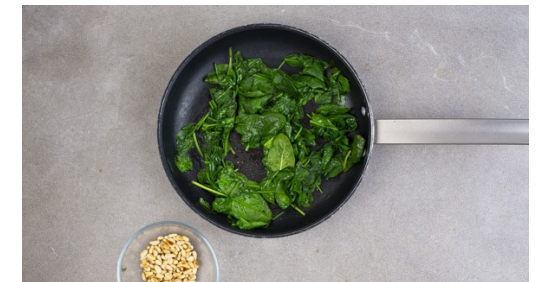
5. Pijnboompitten roosteren

Verhit intussen een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin. Let op, de **pitten** kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en zet apart.



3. Risotto koken

Verhit 1el olijfolie in een wok of middelgrote kookpan op middelhoog vuur en bak de **ui** 2-3min. Voeg de **rijst** toe en bak roerend 1min totdat de **rijstkorrels** glazig zijn. Voeg een **soeplepel spinaziebouillon** toe en kook af en toe roerend tot deze is opgenomen. Herhaal het toevoegen van de **bouillon** tot de **risotto** gaar en romig is, dit duurt 20-25min.



6. Spinazie bakken

Verhit 1el olie in de gebruikte pan op middelhoog vuur en bak de **rest van de spinazie** 1-2min tot de **blaadjes** zijn geslonken. Roer de gebakken **spinazie** en de **rest van de kaas** door de **risotto**. Proef en breng evt. op smaak met peper. Serveer de **risotto** met de **kaastomaten** bovenop en bestrooi met de **pijnboompitten**, **rest van de kaas** en **citroenrasp** naar wens.