



Risotto met mascarpone en gekruide varkensworst

Met venkelsalade



CABRIZ TINTO

In Portugal zijn ze dol op varkensworst en drinken ze daar graag een wijn bij van eigen bodem, gemaakt van lokale druivenrassen. Waarom zouden wij dat anders doen?



Ui



Rode peper *



Venkel *



Citroen-tijm varkensworst *



Citroen



Venkelzaad



Risottorijst



Mascarpone *



Geraspte grana padano *



Totaal: 40-45 min.



Original



Veel handelingen



Discovery



Eet binnen 3 dagen



Glutenvrij

Risotto is echt comfort food. Door het vele roeren komt het zetmeel vrij uit de rijstkorrel en dit zorgt voor het romige effect. Met de mascarpone en grana padano maak je deze risotto nog romiger. Zet het noorden van Italië op tafel!

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Wok of hapjespan met deksel en kom.

Laten we beginnen met het koken van de **risotto met mascarpone en gekruide varkensworst**.



1 GROENTEN SNIJDEN

Snipper de **ui**. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **rode peper** fijn. Snijd de **venkel** in kwarten, verwijder de harde kern en snijd de **venkel** in zeer dunne reepjes. Houd het **venkeloof** apart.



2 WORSTVLEES ONTVELLEN

Snijd het vel van de **varkensworst** open en knijp het vlees uit het vel. Bereid de bouillon. Pers het sap uit de **citroen**.



3 VLEES EN GROENTEN BAKKEN

Verhit de roomboter in een wok of hapjespan met deksel op middelhoog vuur en voeg de **ui**, **rode peper**, het grootste deel van de **venkel**, het **venkelzaad** en het **worstvlees** toe. Bak het vlees los op hoog vuur en bak daarna, afgedekt, 10 – 15 minuten op middellaag vuur.



4 VENKELSALADE MAKEN

Meng ondertussen in een kom de overige **venkel** met **citroensap** en extra vierge olijfolie, peper en zout naar smaak. Voeg de **risottorijst** toe aan de wok of hapjespan en bak 2 minuten op laag vuur. Voeg 1/3 van de bouillon toe en laat de **rijstkorrels** de bouillon langzaam opnemen (zie tip). Roer regelmatig door.



5 RISOTTO KOKEN

Voeg zodra de bouillon door de **rijstkorrels** is opgenomen weer 1/3 van de bouillon toe en herhaal dit met de rest van de bouillon. Kook de **risotto** op laag vuur in ongeveer 15 – 20 minuten gaar (zie tip), roer regelmatig door. Voeg eventueel extra water of bouillon toe om de korrel verder te garen.

★TIP

De risotto is gaar zodra de korrel van buiten zacht is en nog een lichte bite heeft van binnen.



6 SERVEREN

Voeg de **mascarpone** en het grootste deel van de **grana padano** toe aan de risotto en breng op smaak met peper en zout. Verdeel over diepe borden en bestrooi met de rest van de **grana padano**. Serveer met de **venkelsalade** en garneer met het **venkeloof**.

★TIP

Een klassieke risotto wordt met wijn gemaakt. Heb je nog witte wijn in huis? Blus in stap 4 de risottorijst af met een scheut wijn en gebruik in stap 5 de bouillon.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui (st)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Rode peper (st) *	1/4	1/4	1/2	1/2	1	1
Venkel (st) *	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Citroen-tijm						
varkensworst (100 g) *	1	2	3	4	5	6
Citroen (st)	1/4	1/2	3/4	1	1 1/4	1 1/2
Venkelzaad (tl)	1/4	1/2	3/4	1	1 1/4	1 1/2
Risottorijst (g)	75	150	225	300	375	450
Mascarpone (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Geraspte grana padano (g) 3) 7) *	10	20	30	40	50	60
Groentebouillon* (ml)	350	700	1050	1400	1750	2100
Roomboter* (el)	1	1	2	2	3	3
Extra vierge olijfolie*						
Peper & zout*						
				naar smaak		
					naar smaak	

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren


VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3176 / 759	434 / 104
Vet totaal (g)	40	5
Waarvan verzadigd (g)	21,1	2,9
Koolhydraten (g)	69	9
Waarvan suikers (g)	6,4	0,9
Vezels (g)	4	1
Eiwit (g)	29	4
Zout (g)	5,7	0,8

ALLERGENEN

3) Eieren 7) Melk/lactose

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 39 | 2017

