



Risotto met venkel en gekruide varkensworst

Met mascarpone en grana padano



Ui



Rode peper *



Venkel *



Varkensworst met marjoraan en knoflook *



Citroen



Venkelzaad



Risottorijst



Mascarpone *



Geraspte grana padano *



Totaal: 40-45 min.



Family



Veel handelingen



Glutenvrij



Eet binnen 3 dagen

Risotto bereid je met liefde en aandacht. Door constant te blijven roeren, worden de rijstkorrels stuk voor stuk perfect gaar en komt het zetmeel vrij, wat ervoor zorgt dat de rijst romig en zacht wordt. Door het vlees uit de varkensworst te halen en los in de pan te bakken, krijgt de risotto een hartige, kruidige smaak.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Steeplan, wok of hapjespan met deksel en kom.

Laten we beginnen met het koken van de **risotto met venkel 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 eventuele **venkelloof** apart.



2 WORST ONTVELLEN

Breng 350 ml water per persoon aan de kook in een steeplan en verkruimel er ½ bouillonblokje per persoon boven. Snijd het vel van de **varkensworst** open en knijp het vlees uit het vel. Pers de **citroen** uit.



3 BAKKEN

Verhit de roomboter in een wok of hapjespan met deksel op middelhoog vuur en voeg de **ui**, de **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, nog 4 – 5 minuten op middellaag vuur.



4 VENKEL BEREIDEN

Meng ondertussen in een kom de overige **venkel** met 1 el **citroensap** per persoon en extra vierge olijfolie naar smaak, peper en zout. Voeg de **risottorijst** toe aan de wok of hapjespan en bak al roerend 2 minuten op laag vuur. Voeg ½ van de bouillon toe en laat de **rijstkorrels** de bouillon langzaam opnemen ★. Roer regelmatig door.



5 RISOTTO KOKEN

Voeg, zodra de bouillon door de **rijstkorrels** is opgenomen, opnieuw ½ 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 ★★, roer regelmatig door. Voeg eventueel extra water of bouillon toe om de **korrels** verder te garen.

★ **TIP:** Een klassieke risotto wordt met wijn gemaakt. Heb je nog witte wijn in huis? Blus de risottorijst in stap 4 dan af met een scheut wijn.



6 SERVEREN

Voeg de **mascarpone** en het grootste deel van de **grana padano** toe aan de **risotto**, roer goed 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 **venkelloof**.

★★ **TIP:** De risotto is gaar zodra de korrels vanbuiten zacht zijn en vanbinnen nog een lichte bite hebben.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Rode peper (st) *	¼	¼	½	½	1	1
Venkel (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Varkensworst met marjoraan en knoflook (100 g) *	1	2	3	4	5	6
Citroen (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Venkelzaad (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
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
Zelf toevoegen						
Groentebouillonblokje (st)	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter (el)	1	1	2	2	3	3
Extra vierge olijfolie	naar smaak					
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren


VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3155 / 754	815 / 195
Vet totaal (g)	39	10
Waarvan verzadigd (g)	20,7	5,3
Koolhydraten (g)	66	17
Waarvan suikers (g)	6,0	1,6
Vezels (g)	5	1
Eiwit (g)	29	7
Zout (g)	3,5	0,9

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).