



Tomatenrisotto met buffelmozzarella

Met verse basilicum, rode peper en pecorino



CABRIZ BRANCO

Deze wijn uit de Portugese Dão is gemaakt van typisch inheemse druivenrassen. Het is een kruidige en verrassend levendige wijn met aroma's van citrus en appel en de geur van venkel en bloesem.



Ui



Knoflook



Bleekselderij *



Pruimtomaat *



Verse basilicum *



Risottorijst



Rode peper *



Buffelmozzarella *



Geraspte pecorino *

Totaal: 30-35 min. Glutenvrij

Veel handelingen

Eet binnen 5 dagen

De kleuren van de Italiaanse vlag staan in dit gerecht centraal in de vorm van de klassieke drie-eenheid mozzarella, basilicum en tomaat. Heb je nog een restje witte wijn in de koelkast staan? Blus de rijst dan af met een klein scheutje voor je de bouillon toevoegt. Door zuur toe te voegen aan de rijst geef je meer diepte aan het gerecht.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel.

Laten we beginnen met het koken van de **tomatenrisotto met buffelmozzarella**.



1 GROENTEN SNIJDEN

Bereid de bouillon. Snipper de **ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn. Halveer de **bleekselderij** in de lengte en snijd vervolgens in dunne boogjes.



2 GROENTEN EN RIJST BAKKEN

Smelt de roomboter in een pan met deksel op middellaag vuur en voeg de **ui**, **knoflook**, **bleekselderij**, olijfolie en 2 el water per persoon toe. Roerbak de **groenten** 5 minuten op laag vuur, of totdat ze zacht zijn. Snijd ondertussen de **tomaat** in blokjes van 1 cm en bewaar apart. Voeg de **risottorijst** toe aan de pan met deksel en bak al roerend 1 minuut mee.



3 RISOTTO BEREIDEN

Voeg $\frac{1}{3}$ van de bouillon toe aan de pan met deksel en laat de rijstkorrels de bouillon langzaam opnemen ★. Roer regelmatig door. Voeg zodra de bouillon door de risottokorrels is opgenomen weer $\frac{1}{3}$ van de bouillon toe. Verwijder ondertussen de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **rode peper** fijn. Snijd de **basilicumblaadjes** in dunne reepjes.



4 RISOTTO AFMAKEN

Roer de **tomatenblokjes** door de **risotto**. Voeg de overige bouillon toe aan de **risotto** en laat de rijstkorrels de bouillon weer langzaam opnemen. Blijf goed doorroeren. De **risotto** is gaar zodra de korrel van buiten zacht is, maar nog een lichte bite heeft van binnen. Voeg eventueel extra water toe om de korrel nog verder te garen ★★.



5 OP SMAAK BRENGEN

Haal de pan van het vuur. Scheur de **buffelmozzarella** in stukjes en roer samen met de helft van de **basilicumblaadjes** door de risotto. Voeg vervolgens de helft van de **pecorino** en peper en zout naar smaak toe en laat, afgedekt, 2 minuten staan.

★★**TIP:** De hoeveelheid vocht die je nodig hebt om de risotto te garen, is sterk afhankelijk van de grootte van je pan. Proef daarom tussendoor en voeg indien nodig meer water of bouillon toe.



6 SERVEREN

Verdeel de **risotto** over de borden en bestrooi met de **rode peper**, de overige **pecorino** en het overige **basilicum**.

★**TIP:** Vervang naar wens 50 ml van de bouillon per persoon door dezelfde hoeveelheid witte wijn.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Bleekselderij (stengel) 9) *	1	2	3	4	5	6
Pruimtomat (st) *	1½	3	4½	6	7½	9
Verse basilicum (blaadjes) 23) *	6	12	18	24	30	36
Risottorijst (g)	75	150	225	300	375	450
Rode peper (st) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Buffelmozzarella (g) 7) *	70	125	200	250	300	375
Geraspte pecorino (g) 7) *	10	20	30	40	50	60
Groentebouillon* (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
Roomboter* (el)	1	1	2	2	3	3
Olijfolie* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2674 / 639	400 / 96
Vet totaal (g)	30	4
Waarvan verzadigd (g)	16,6	2,5
Koolhydraten (g)	68	10
Waarvan suikers (g)	7,6	1,1
Vezels (g)	4	1
Eiwit (g)	21	3
Zout (g)	3,8	0,6


ALLERGENEN

7) Melk/lactose 9) Selderij

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

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.

www.hellofresh.nl

www.hellofresh.be

WEEK 18 | 2018

