



# Winterse risotto met aardpeer

Met gruyère en hazelnoten



## MASAN ROUGE

Bij deze warme, winterse smaken drinken we een glas Masan Rouge met sappige aroma's van rood fruit.



Sjalot



Prei \*



Risottorijst



Aardpeer



Hazelnoten



Citroen



Verse bladpeterselie \*



Geraspte gruyère \*

Totaal: 40-45 min.

Veggie

Gemakkelijk

Glutenvrij

Eet binnen 5 dagen

Aardpeer, gruyère en hazelnoten hebben hun diepe, nootachtige smaak met elkaar gemeen. Daarom passen ze uitstekend samen in een gerecht zoals deze romige risotto. De hazelnoten rooster je even mee met de aardpeer, zo wordt de smaak van de noten een stuk intenser. Om de risotto ook iets fris mee te geven voeg je citroen en peterselie toe.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, koekenpan en fijne rasp.

Laten we beginnen met het koken van de **winterse risotto met aardpeer**.



### 1 VOORBEREIDEN

Bereid de bouillon en voeg er per persoon 150 ml extra water aan toe. Snipper de **sjalot**. Snijd de **prei** in dunne halve ringen en was de **prei** vervolgens. Verhit 1 el roomboter per persoon in een pan met deksel en fruit de **sjalot** 1 minuut op middelhoog vuur. Voeg de **prei** toe en bak nog 5 minuten.



### 4 AARDPEER BAKKEN

Schil of was ondertussen de **aardpeer** grondig en snijd hem in dunne plakjes ★★. Hak de **hazelnoten** grof. Verhit de overige roomboter in de koekenpan en bak de plakjes **aardpeer** 10 – 12 minuten op middelhoog vuur, of tot ze goudbruin en zacht zijn. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de gehakte **hazelnoten** toe en bak nog 2 minuten mee.

#### ★ TIP

Deze risotto bevat misschien meer vocht dan je gewend bent. Houd je daar niet van? Voeg dan minder bouillon en water toe.



### 2 RIJST ROERBAKKEN

Voeg de **risottorijst** toe en bak al roerend 1 minuut. Voeg de witte balsamicoazijn en 1/3 van de bouillon toe en laat de rijstkorrels de bouillon langzaam opnemen. Roer regelmatig door.



### 5 OP SMAAK BRENGEN

Roer een scheutje warm of gekookt water door de **risotto**, zet het vuur uit en laat de **risotto**, afgedekt, 5 minuten staan ★★★. Rasp de schil van de **citroen** en pers de **citroen** uit. Snijd de verse **bladpeterselie** fijn. Roer vervolgens de **gerasppte gruyère** en 1 tl **citroensap** per persoon door de **risotto**. Breng op smaak met peper en eventueel met zout.

#### ★★★ TIP

Door de risotto nog even te laten nagaren met de deksel op de pan, wordt hij extra smeuïg.



### 3 RISOTTO GAREN

Voeg zodra de bouillon door de **rijst** is opgenomen weer 1/3 van de bouillon toe en herhaal dit met de rest van de bouillon. De **risotto** is gaar zodra de korrel van buiten zacht is en nog een lichte bite heeft vanbinnen. Dit duurt ongeveer 20 – 25 minuten. Voeg eventueel extra water toe om de korrel nog verder te garen ★.



### 6 SERVEREN

Verdeel de **risotto** over de borden en garneer met de **aardpeer** en de **hazelnoten**. Bestrooi met de **peterselie**, **citroenrasp** naar smaak en flink wat zwarte peper.

#### ★★ TIP

Snijd je de aardpeer in te dikke plakken, dan wordt de binnenkant niet snel genoeg gaar. Zorg er daarom voor dat de plakjes echt dun zijn, zodat ze tijdens het bakken knapperig vanbuiten en zacht vanbinnen worden.

# 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Sjalot (st)	½	1	1½	2	2½	3
Prei (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Risottorijst (g)	75	150	225	300	375	450
Aardpeer (g)	100	200	300	400	500	600
Hazelnoten (g) 8) 19) 22) 25)	15	30	45	60	75	90
Citroen (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Verse bladpeterselie (takjes) 23) *	3	6	9	12	15	18
Geraspte gruyère (g) 7) *	40	75	100	125	150	175
Groentebouillon* (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Roomboter* (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Witte balsamicoazijn* (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	naar smaak					

\* Zelf toevoegen | \* in de koelkast bewaren

#### VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3364 / 804	446 / 107
Vet totaal (g)	42	6
Waarvan verzadigd (g)	20,3	2,7
Koolhydraten (g)	83	11
Waarvan suikers (g)	7,3	1,0
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	22	3
Zout (g)	2,9	0,4

#### ALLERGENEN

7) Melk/lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) (Andere) noten  
23) Selderij 25) Sesam

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



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 50 | 2017

