



Risotto met buffelmozzarella

met cherrytomaten, vers basilicum en pecorino



Ui



Knoflookteen



Vers basilicum*



Bleekselderij *



Cherrytomaten *



Risottorijst



Rode peper *



Buffelmozzarella *



Geraspte pecorino *

Totaal: **35** min.

Veggie

Veel handelingen

Family

Eet binnen **5** dagen

Caloriefocus

Waan je tijdens het koken van deze risotto in een Italiaanse cucina. De klassieke combinatie van mozzarella, basilicum en tomaat steelt de show in dit gerecht. 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. Hierdoor krijgt de risotto nóg meer smaak.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel.

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



1 GROENTEN BEREIDEN

Bereid de bouillon. Snipper de **ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn. Hak het **basilicum** grof. Snijd de **bleekselderij** in dunne halve boogjes. Smelt de roomboter in een pan met deksel op middellaag vuur en voeg de **ui**, de **knoflook**, de **bleekselderij**, de olijfolie en 2 el water per persoon toe. Roerbak de **groenten** 5 minuten op laag vuur, of totdat ze zacht zijn.



4 RISOTTO AFMAKEN

Roer de **tomaten** 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 korrels vanbuiten zacht zijn, maar nog een lichte bite hebben vanbinnen. Dit duurt ongeveer 20 – 25 minuten ★★. Voeg eventueel extra water toe om de korrels nog verder te garen.



2 RISOTTORIJST BAKKEN

Halveer ondertussen de **cherrytomaten** en bewaar apart. Voeg de **risottorijst** toe aan de pan met deksel en bak al roerend 1 minuut.



5 OP SMAAK BRENGEN

Haal de pan van het vuur. Scheur de **buffelmozzarella** in stukjes en roer samen met de helft van het **basilicum** door de **risotto**. Voeg de helft van de **gerasppte 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.



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.



6 SERVEREN

Verdeel de **risotto** over de borden en bestrooi met de **rode peper** en de overige **pecorino**. Garneer met 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
Vers basilicum (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
Bleekselderij (stengels 9)*	1	2	3	4	5	6
Cherrytomaten (g) *	125	250	375	500	625	750
Risottorijst (g)	75	150	225	300	375	450
Rode peper (st) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Buffelmozzarella (g) 7) *	70	125	200	250	325E	375
Geraspte pecorino (g) 7) *	10	20	30	40	50	60
Zelf toevoegen						
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					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2705 / 647	441 / 105
Vet totaal (g)	31	5
Waarvan verzadigd (g)	16,3	2,7
Koolhydraten (g)	69	11
Waarvan suikers (g)	7,3	1,2
Vezels (g)	5	1
Eiwit (g)	21	3
Zout (g)	3,8	0,6

ALLERGENEN

7) Melk/lactose 9) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



WEEK 38 | 2019

