



Risotto met courgette en buffelmozzarella

Met bleekselderij en verse bladpeterselie



RISOTTORIJST

Heb je witte wijn in huis? Blus de rijst dan af met een klein scheutje voor je de bouillon toevoegt. De alcohol verdampt en de wijn geeft diepte aan het gerecht.



Rode ui



Knoflookteen



Bleekselderij *



Rode peper *



Verse bladpeterselie *



Courgette *



Risottorijst



Buffelmozzarella *



Grana padano *

Totaal: **35-40** min.

Veggie

Gemakkelijk

Glutenvrij

Eet binnen **5** dagen

Bleekselderij is een ingrediënt dat je veel terugziet in vrijwel elke regionale keuken van Italië, net als die andere Italiaanse favoriet: courgette. Vandaag schittert dit duo in een risotto, waarin de geurige bleekselderij een mooi contrast vormt met de romige buffelmozzarella.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Wok of hapjespan met deksel.

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



1 GROENTEN SNIJDEN

Snipper de **rode ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **bleekselderij** in de lengte doormidden en snijd in blokjes. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **rode peper** fijn. Snijd de **courgette** in blokjes van 2 cm. Pluk de **peterselieblaadjes** van de takjes, bewaar de takjes en hak de blaadjes fijn. Bereid de bouillon met de **peterselietakjes** en houd de blaadjes apart.



4 MOZZARELLA SCHEUREN

Scheur ondertussen de **buffelmozzarella** klein.



2 RISOTTO BEREIDEN

Verhit de roomboter en olijfolie in een wok of hapjespan en fruit de **rode ui**, **knoflook** en **bleekselderij** 5 minuten op middelhoog vuur. Draai het vuur laag, voeg de **rode peper** en **risottorijst** toe en bak al roerend 1 minuut. Haal de **peterselietakjes** uit de bouillon en voeg 1/3 van de bouillon toe. Laat de korrels de bouillon langzaam opnemen. Roer regelmatig door.



5 OP SMAAK BRENGEN

Haal de pan van het vuur. Roer de **mozzarella** en de helft van de **peterselieblaadjes** door de **risotto**. Breng de **risotto** eventueel op smaak met peper en zout.



3 RISOTTO AFMAKEN

Voeg zodra de bouillon door de korrels is opgenomen weer 1/3 van de bouillon toe, en laat de **risotto** de bouillon weer langzaam opnemen. Voeg de **courgette** en overige bouillon toe aan de **risotto**. De **risotto** is gaar zodra de korrel van buiten zacht is en nog een lichte bite heeft van binnen. Dit duurt ongeveer 15 – 20 minuten. Voeg eventueel extra water toe als de **risotto** te droog wordt.



6 SERVEREN

Verdeel de **risotto** over de borden en gaarneer met de overige **peterselieblaadjes** en de **grana padano**.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rode ui (st)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Bleekselderij (stengels) 9) *	1	2	3	4	5	6
Rode peper (st) *	1/4	1/2	3/4	1	1 1/4	1 1/2
Verse bladpeterselie (takjes) 23) *	3	6	9	12	15	18
Courgette (st) *	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Risottorijst (g)	75	150	225	300	375	450
Buffelmozzarella (g) 7) *	65	125	180	250	375	500
Geraspte grana padano (g) 3) 7) *	10	20	30	40	50	60

*Zelf toevoegen

Groentebouillon* (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Roomboter* (el)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie* (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g


Energie (kJ/kcal)	3226 / 771	490 / 117
Vet totaal (g)	41	6
Waarvan verzadigd (g)	20,7	3,1
Koolhydraten (g)	74	11
Waarvan suikers (g)	13,1	2,0
Vezels (g)	4	1
Eiwit (g)	24	4
Zout (g)	2,9	0,4

ALLERGENEN

3) Eieren 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 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

★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.