



TOMATENRISOTTO MET GROTE GARNALEN MET ZACHTE GELE PAPRIKA EN LIMOEN



Knoflookteen



Rode ui



Groene peper *



Gele paprika *



Gerookt paprikapoeder



Gemalen koriander



Gesneden snijbonen *



Spekblokjes *



Risottorijst



Tomatenblokjes met ui



Verse krulpeterselie *



Limoen *



Grote garnalen *



50 min



Glutenvrij



Gemakkelijk



Eet binnen 5 dagen

Met dit kleurrijke risottogerecht waan je je zo aan de Spaanse costa – het heeft door de rijst, tomatensaus en grote garnalen namelijk wat weg van paella. Je roostert de gele paprika in de oven – zo wordt hij extra zoet en haal je na het garen eenvoudig het velletje van de paprika.

BENODIGDHEDEN

Plasticfolie, koekenpan, kom, grote hapjespan met deksel en bakplaat met bakpapier.

Laten we beginnen met het koken van de **tomatenrisotto met grote garnalen**.



1 GELE PAPRIKA'S BAKKEN

Verwarm de oven voor op 220 graden. Pers of snijd de **knoflook** fijn. Snipper de **rode ui**. Snijd de **groene peper** fijn. Bereid de bouillon ★. Leg de **gele paprika's** op een bakplaat met bakpapier, besprenkel met ¼ el olijfolie per persoon en bak 20 – 30 minuten in de oven.

★ **TIP:** Voor een frisse smaak kun je de bouillon deels vervangen door witte wijn.



4 PAPRIKA'S PELLEN

Haal de **paprika's** uit de oven en leg direct in een kom. Dek de kom zo snel mogelijk af met vershoudfolie en laat even staan (hierdoor zijn de **paprika's** straks makkelijker te pellen). Snijd de verse **krulpeterselie** grof. Snijd de **limoen** in parten. Haal dan de **paprika's** uit de kom en haal het velletje eraf. Let op, de stoom die eruit komt kan erg heet zijn! Snijd de **paprika** in reepjes en breng op smaak met peper, zout en extra vierge olijfolie.



2 KRUIDEN BAKKEN

Verhit ondertussen een grote hapjespan met deksel, zonder olie, op middelmatig vuur en voeg per persoon 1 tl **gerookt paprikapoeder** en 1 tl **gemalen koriander** toe. Bak 2 minuten, tot de kruiden beginnen te geuren. Voeg vervolgens 1 el olijfolie per persoon, de **rode ui** en de helft van de **knoflook** toe en bak nog 2 minuten.



5 GROTE GARNALEN BAKKEN

Verhit vlak voor serveren de overige olijfolie in een koekenpan en bak hierin de **groene peper** ★★★, overige **knoflook** en de **grote garnalen** 2 – 3 minuten. Breng op smaak met peper en zout.

★★★ **TIP:** De groene peper is erg pittig. Eten er mensen mee die niet van pittig houden? Serveer de peper dan aan tafel, zodat iedereen ze naar eigen smaak kan toevoegen.



3 RISOTTO MAKEN

Voeg de gesneden **snijbonen** en de **spekblokjes** toe aan de hapjespan en bak 4 minuten ★★. Voeg dan de **risottorijst** toe en roerbak 2 minuten, tot alle **rijst** omhult is met een laagje olie. Voeg de **tomatenblokjes** en de helft van de bouillon toe en laat, afgedekt, 20 minuten zachtjes koken, of tot de **risotto** gaar is. Voeg regelmatig een beetje van de overige bouillon toe en roer goed, zodat de **risotto** niet aanbakt.



6 SERVEREN

Zet de grote pan met **risottorijst** op tafel of verdeel de **risotto** over diepe borden. Schep de **paprikareepjes** en de gebakken grote **garnalen** erop (vergeet de garnalen niet te pellen voor je opeet!). Garneer met de **krulpeterselie** en serveer met de **limoenparten**.

★★★ **TIP:** Houd je van knapperige bonen? Voeg de gesneden snijbonen dan 5 minuten later toe.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Groene peper (st) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Gele paprika (st) *	1	2	3	4	5	6
Gerookt paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Gemalen koriander (tl)	1	2	3	4	5	6
Gesneden snijbonen (g) 23) *	50	100	150	200	250	300
Spekblokjes (g) *	25	50	75	100	125	150
Risottorijst (g)	75	150	225	300	375	450
Tomatenblokjes met ui (blik)	½	1	1½	2	2½	3
Verse krulpeterselie (g) *	5	10	15	20	25	30
Limoen (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Grote garnalen (g) 2) *	130	260	390	520	650	780
Zelf toevoegen						
Groentebouillon (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
Olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3276 / 783	331 / 79
Vetten (g)	30	3
Waarvan verzadigd (g)	7,2	0,7
Koolhydraten (g)	88	9
Waarvan suikers (g)	20,6	2,1
Vezels (g)	13	1
Eiwit (g)	35	4
Zout (g)	5,0	0,5

ALLERGENEN

2) Schaaldieren

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

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

#HelloFresh