



Winterse risotto met aardpeer en Brandt & Levie varkensworst met comté en hazelnoten

HELLOEXTRA 45 min. • Eet binnen 5 dagen



HELLO
EXTRA



Sjalot



Prei



Risottorijst



Aardpeer



Hazelnoten



Varkensworst met
citroen en tijm



Citroen



Verse bladpeterselie



Comté kaas

Voorraadkast items

Groentebouillon, roomboter, witte balsamicoazijn, peper en zout

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Pan met deksel, koekenpan, koekenpan met deksel, rasp

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	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) 25)	15	30	45	60	75	90
Varkensworst met citroen en tijm* (st)	1	2	3	4	5	6
Citroen (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Verse bladpeterselie* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Comté kaas* (g) 7)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Groentebouillon (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Roomboter (el)	2	4	6	8	10	12
Witte balsamicoazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4778 / 1142	658 / 157
Vetten (g)	65	9
Waarvan verzadigd (g)	30,5	4,2
Koolhydraten (g)	88	12
Waarvan suikers (g)	17,2	2,4
Vezels (g)	9	1,5
Eiwit (g)	40	5
Zout (g)	4,1	0,6

Allergenen:

7) Melk/Lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 25) Sesamzaad

Contact

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



1. Fruiten

Bereid de bouillon in een pan met deksel 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. Voeg de **risottorijst** toe en bak al roerend 1 minuut.

TIP: Deze risotto bevat misschien meer vocht, en is daarom wat natter dan je gewend bent. Houd je daar niet van? Voeg dan minder bouillon en water toe.



4. Worst bakken

Verhit ½ el roomboter per persoon in een koekenpan met deksel en bak de **varkensworst** 2 – 3 minuten rondom aan op middelhoog vuur. Dek de pan af en bak nog 8 – 10 minuten op middelmatig vuur. Keer de **varkensworst** regelmatig om.

TIP: Als de plakjes aardpeer te dik zijn, wordt de binnenkant niet goed gaar. Zorg er daarom voor dat de plakjes echt dun zijn, zodat ze tijdens het bakken knapperig van buiten en zacht van binnen worden.



2. Risotto garen

Voeg de witte balsamicoazijn en ½ deel van de bouillon toe en laat de rijstkorrels de bouillon langzaam opnemen. Roer regelmatig door. Voeg zodra de bouillon is opgenomen weer ½ deel 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 van binnen. Dit duurt ongeveer 20 – 25 minuten. Voeg eventueel extra water toe om de korrel verder te garen (zie TIP).



5. Op smaak brengen

Roer een scheutje warm of gekookt water door de **risotto** en laat de **risotto**, afgedekt, 5 minuten afkoelen (zie TIP). Rasp de schil van de **citroen** met een fijne rasp en pers de **citroen** uit. Snijd de verse **bladpeterselie** fijn. Roer vervolgens de **comté** 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 het deksel op de pan, wordt hij extra smeuïg.



3. Aardpeer bakken

Schil of was ondertussen de **aardpeer** grondig en snijd hem in dunne plakjes (zie TIP). Hak de **hazelnoten** grof. Verhit ½ el roomboter per persoon 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.



6. Serveren

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

Eet smakelijk!