



# Winterse risotto met aardpeer

Met gruyère en hazelnoten



Sjalot



Prei \*



Risottorijst



Aardpeer



Hazelnoten



Citroen



Verse bladpeterselie \*



Geraspte gruyère \*



Totaal: 40-45 min.



Veggie



Gemakkelijk



Glutenvrij



Eet binnen 5 dagen

Aardpeer doet vanwege zijn zoete, nootachtige smaak wel wat denken aan artisjok. Niet voor niets wordt hij ook wel Jeruzalem-artisjok genoemd. Gruyère en hazelnoten hebben ook een diepe, nootachtige smaak. Daarom passen ze uitstekend samen in deze romige risotto. 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, en is daarom wat natter 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 **geraspte 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 vanbinnen en zacht vanbinnen worden.

# 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Sjalot (st)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Prei (st) *	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	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)	1/4	1/2	3/4	1	1 1/4	1 1/2
Verse bladpeterselie (g) (23) *	2 1/2	5	7 1/2	10	12 1/2	15
Geraspte gruyère (g) (7) *	25	50	75	100	125	150

Zelf toevoegen

Groentebouillon (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Roomboter (el)	1 1/2	3	4 1/2	6	7 1/2	9
Witte balsamicoazijn (tl)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

Energie (kJ/kcal)	3381 / 808	569 / 136
Vet totaal (g)	42	7
Waarvan verzadigd (g)	20,3	3,4
Koolhydraten (g)	84	14
Waarvan suikers (g)	6,5	1,1
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	22	4
Zout (g)	2,9	0,5

## 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.

#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).

WEEK 02 | 2019

HelloFRESH