



Pittige risotto met ontbijtspek en prei

Met rucola en pecorino



Knoflookteen



Risottorijst



Geraspte pecorino ✱



Prei ✱



Rode peper ✱



Ontbijtspek ✱



Citroen



Rucola ✱



Totaal: **35-40** min.



Glutenvrij



Gemakkelijk



Eet binnen **5** dagen

Het maken van een risotto is een rustgevende bezigheid na een drukke dag. Met de pit van de rode peper en de frisse noot van citroen, is deze risotto een ware smaaksensatie. Pecorino en krokant gebakken ontbijtspek zorgen naast de bouillon voor genoeg zout, dat hoeft verder niet meer toe te voegen.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan, bakplaat met bakpapier en hapjespan.

Laten we beginnen met het koken van de **pittige risotto met ontbijtspek en prei**.



1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven op 180 graden en bereid de bouillon voor de risotto. Snijd de **knoflook** in zeer dunne plakjes. Wanneer je dit lastig vindt kun je de **knoflook** ook fijn snijden.



4 SNIJDEN EN BAKKEN

Halveer ondertussen de **prei** in de lengte en snijd in dunne halve ringen. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **rode peper** fijn. Haal de plakjes **ontbijtspek** los en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bak het **ontbijtspek** in 8 – 10 minuten krokant in de oven ★★. Snijd ondertussen de **citroen** in parten.



2 RISOTTO STARTEN

Verhit de roomboter in een pan en fruit de **knoflook** 1 – 2 minuten op middelmatig vuur. Voeg de **risottorijst** toe en bak al roerend 1 minuut ★. Voeg 1/3 van de bouillon toe en laat de **rijstkorrels** de bouillon langzaam opnemen. Roer regelmatig door.



5 BAKKEN EN MENGEN

Verhit de zonnebloemolie in een hapjespan en roerbak de **prei** en de **rode peper** 6 – 8 minuten op middelhoog vuur. De **prei** mag nog bite hebben. Meng samen met de helft van de **rucola** door de **risotto**. Breng eventueel op smaak met peper en zout. Let op: de bouillon en het ontbijtspek zijn al vrij zout.

★★TIP: Elke oven is anders. Controleer daarom regelmatig of de plakjes ontbijtspek niet verbranden.



3 RISOTTO AFMAKEN

Voeg zodra de bouillon door de **risottokorrels** 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 vanbuiten 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. Meng de **geraspte pecorino** door de **risotto**.



6 SERVEREN

Verdeel de overige **rucola** over de borden. Schep de **risotto** erop en verkruiemel het **ontbijtspek** erover. Garneer met een partje **citroen**.

★TIP: Heb je nog een restje witte wijn in huis? Dit is een klassieke smaakmaker in risotto. Blus bij stap 2 de rijst af met een scheutje witte wijn voor je de bouillon toevoegt.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Risottorijst (g)	75	150	225	300	375	450
Geraspte pecorino (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Prei (g) *	150	300	450	600	750	900
Rode peper (st) *	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Ontbijtspek (g) *	25	50	75	100	125	150
Citroen (st)	1/4	1/2	3/4	1	1 1/4	1 1/2
Rucola (g) 23) *	40	60	80	120	150	160

Zelf toevoegen

Groentebouillon (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Roomboter (el)	1	2	3	4	5	6
Zonnebloemolie (el)	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)	2933 / 701	483 / 115
Vet totaal (g)	36	6
Waarvan verzadigd (g)	17,3	2,9
Koolhydraten (g)	69	11
Waarvan suikers (g)	8,0	1,3
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	22	4
Zout (g)	3,8	0,6

ALLERGENEN

7) Melk/lactose

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).