



# Risotto met venkel en gekruide varkensworst

Met mascarpone en grana padano



## GRANA PADANO

Deze kaas heeft zijn naam te danken aan de korrelige (grana) structuur. Het lijkt veel op Parmezaanse kaas, maar is milder van smaak.



Ui



Rode peper ✱



Venkel ✱



Marjoraan-knoflook varkensworst ✱



Citroen



Venkelzaad



Risottorijst



Mascarpone ✱



Geraspte grana padano ✱



Totaal: 40-45 min.



Glutenvrij



Veel handelingen



Eet binnen 5 dagen

Risotto bereid je met liefde en aandacht. Door constant te blijven roeren worden de rijstkorrels stuk voor stuk perfect gaar en komt het zetmeel vrij, wat ervoor zorgt dat de rijst romig en zacht wordt. Door het vlees uit de varkensworst te halen en los in de pan te bakken, krijgt de risotto een hartige, kruidige smaak.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Steeplan, wok of hapjespan met deksel en kom.

Laten we beginnen met het koken van de **risotto met venkel en gekruide varkensworst**.



### 1 GROENTEN SNIJDEN

Snipper de **ui**. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **rode peper** fijn. Snijd de **venkel** in kwarten, verwijder de harde kern en snijd de **venkel** in zeer dunne reepjes. Houd het **venkelloof** apart.



### 2 WORST ONTVELLEN

Breng 350 ml water per persoon aan de kook in een steeplan en verkruimel er ½ bouillonblokje per persoon boven. Snijd het vel van de **varkensworst** open en knijp het vlees uit het vel. Pers het sap uit de **citroen**.



### 3 VLEES EN GROENTEN BAKKEN

Verhit de roomboter in een wok of hapjespan met deksel op middelhoog vuur en voeg de **ui**, **rode peper**, het grootste deel van de **venkel**, het **venkelzaad** en het **worstvlees** toe. Bak het vlees los op hoog vuur en bak daarna, afgedekt, 4 – 5 minuten op middellaag vuur.



### 4 VENKELSALADE MAKEN

Meng ondertussen in een kom de overige **venkel** met 1 el **citroensap** per persoon en extra vierge olijfolie naar smaak, peper en zout. Voeg de **risottorijst** toe aan de wok of hapjespan en bak al roerend 2 minuten op laag vuur. Voeg een ½ van de bouillon toe en laat de rijstkorrels de bouillon langzaam opnemen ★. Roer regelmatig door.



### 5 RISOTTO KOKEN

Voeg zodra de bouillon door de **rijstkorrels** is opgenomen weer ⅓ van de bouillon toe en herhaal dit met de rest van de bouillon. Kook de **risotto** op laag vuur in ongeveer 15 – 20 minuten gaar ★★, roer regelmatig door. Voeg eventueel extra water of bouillon toe om de korrel verder te garen.

★ **TIP:** Een klassieke risotto wordt met wijn gemaakt. Heb je nog witte wijn in huis? Blus de risottorijst in stap 4 dan af met een scheut wijn.



### 6 SERVEREN

Voeg de **mascarpone** en het grootste deel van de **grana padano** toe aan de **risotto** en breng op smaak met peper en zout. Verdeel over diepe borden en bestrooi met de rest van de **grana padano**. Serveer met de **venkelsalade** en garneer met het **venkelloof**.

★★ **TIP:** De risotto is gaar zodra de korrel vanbuiten zacht is en vanbinnen nog een lichte bite heeft.

## 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Rode peper (st) *	¼	¼	½	½	1	1
Venkel (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Marjoraan-knoflook varkensworst (100 g) *	1	2	3	4	5	6
Citroen (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Venkelzaad (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Risottorijst (g)	75	150	225	300	375	450
Mascarpone (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Geraspte grana padano (g) 3) 7) *	10	20	30	40	50	60
*Zelf toevoegen						
Groentebouillonblokje* (st)	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter* (el)	1	1	2	2	3	3
Extra vierge olijfolie*	naar smaak					
Peper & zout*	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren


VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3151 / 753	427 / 102
Vet totaal (g)	29	4
Waarvan verzadigd (g)	20,7	2,8
Koolhydraten (g)	66	9
Waarvan suikers (g)	5,4	0,7
Vezels (g)	5	1
Eiwit (g)	29	4
Zout (g)	4,3	0,6

## ALLERGENEN

3) Eieren 7) Melk/lactose

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).