



KOKEN MET EEN BUDGET

Snelle risotto met groene kool en worstjes

HOOFDGERECHT

🕒 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 1 el olijfolie
- 🛒 ½ ui (gesnipperd)
- 🛒 200 g groene kool (in dunne reepjes)
- 🛒 150 g snelkookrijst
- 🛒 200 ml kippenbouillon (heet, van tablet)
- 🛒 4 plakjes ontbijtspek of pancetta
- 🛒 2 verse worsten (in lengte gehalveerd)
- 🛒 ½ el boter

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een grote pan met dikke bodem en fruit de ui circa 4 minuten.
2. Voeg de koolreepjes toe en roerbak circa 2 minuten mee.
3. Voeg de rijst en een gedeelte van de bouillon toe tot de bouillon weer kookt.
4. Voeg steeds een beetje bouillon toe tot de rijst en de kool na circa 8 minuten gaar zijn. Leg het deksel op de pan om de rijst warm te houden.
5. Rol intussen het spek om de halve worstjes.
6. Verhit de boter in een koekenpan en bak hierin de worstjes in circa 10 minuten om en om gaar en bruin.
7. Serveer de risotto op warme borden met 2 stukjes worst per persoon.

TIP 1: Het vlees van verse worstjes is al heerlijk gekruid, ideaal om mee te variëren. Wikkel er bijvoorbeeld een plakje spek om zoals bij dit recept en je hebt weer een compleet ander stukje vlees.

TIP 2: Ook lekker: verwijder het velletje van de worstjes en rol balletjes van het worstvlees. Gebruik deze gekruide gehaktballetjes bijvoorbeeld in de soep of pastasaus.



Bron: boodschappen.nl