

Risotto



Risotto met boerenkool, taleggio en citroen-pangrattato
Risotto con cavolo riccio, taleggio e pangrattato al limone

2 PERSONEN

35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 100 g gesneden boerenkool
- 1 groentebouillontabletten
- 1½ el olijfolie
- 1 flinke ui, fijngesneden
- 1½ teen knoflook, fijngesneden
- 150 g risotto
- 5 el droge witte wijn
- 1 takje rozemarijn
- 1 sneetje witbrood zonder korst
- ¼ biocitroen, geraspte schil
- 125 g taleggio, in blokjes
- extra vierge olijfolie

MATERIAAL: pan met een dikke bodem, keukenmachine

ZO MAAK JE HET

1. Breng de boerenkool met de bouillontabletten en 500 ml water met de deksel op de pan aan de kook.
2. Draai het vuur laag en laat de boerenkool slinken.
3. Verhit 1 el olijfolie in een pan met dikke bodem.
4. Fruit de ui met 1 teen knoflook 4 minuten.
5. Schep de risotto erdoor en bak 1-2 minuten tot de korrels glanzend en glazig zijn.
6. Schenk de wijn erbij en laat de rijst de wijn zachtjes kokend opnemen.
7. Schep ⅓ van de boerenkoolbouillon bij de rijst (alleen de bouillon, de boerenkool voeg je later toe).
8. Leg ook het rozemarijntakje in de pan.
9. Laat de rijst de bouillon zachtjes kokend opnemen.
10. Voeg nog 2x bouillon toe en kook de risotto in 18-20 minuten onder regelmatig roeren beetgaar.
11. Maal intussen in de keukenmachine het brood fijn.
12. Verhit 1 el olijfolie in een koekenpan en bak hierin het broodkruim krokant en goudbruin in 2-3 minuten.
13. Bak de laatste teen knoflook 1 minuut zachtjes mee.
14. Voeg de citroenrasp toe en breng op smaak met zout en peper.
15. Schud het krokante broodkruim (pangrattata) op een bord.
16. Neem de pan met risotto van het vuur en haal de rozemarijn eruit.
17. Schep de boerenkool en taleggio erdoor en breng op smaak met peper.
18. Laat de risotto afgedekt 5 minuten rusten.
19. Verdeel de risotto met boerenkool en taleggio over de borden, bestrooi met wat pangrattato en maak af met een straaltje extra vierge olijfolie.

Let op: De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

BRON: deliciousmagazine.nl

