



Tomatenrisotto met buffelmozzarella

Met verse basilicum, rode peper en pecorino



VARAS ROSÉ

Deze pittige, fruitige rosé past perfect bij deze risotto met de mediterrane smaken van tomaat en basilicum.



Ui



Knoflook



Bleekselderij *



Pruimtomaat



Verse basilicum *



Risottorijst



Rode peper



Buffelmozzarella *



Geraspte pecorino *

- Totaal: **30-35** min.
- Original
- Veel handelingen
- Veggie
- Eet binnen **5** dagen
- Glutenvrij

In deze smeùge risotto staat de klassieke combinatie van tomaat, basilicum en mozzarella centraal. Voor extra smaak kun je witte wijn aan de risotto toevoegen. Als je geen wijn in huis hebt is dat geen probleem: met alleen bouillon is de risotto ook verrukkelijk!

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel.

Laten we beginnen met het koken van de **tomatenrisotto met buffelmozzarella**.



1 GROENTEN SNIJDEN

Bereid de bouillon. Snipper de **ui** en snijd of pers de **knoflook** fijn. Halveer de **bleekselderij** in de lengte en snijd hem vervolgens in dunne boogjes.



2 GROENTEN EN RIJST BAKKEN

Smelt de roomboter in een pan met deksel op middellaag vuur en voeg de **ui**, **knoflook**, **bleekselderij**, olijfolie en 2 el water per persoon toe. Roerbak de **groenten** 5 minuten op laag vuur, of totdat ze zacht zijn. Snijd ondertussen de **tomaat** in blokjes van 1 cm en bewaar apart. Voeg de **risottorijst** toe aan de pan met deksel en bak al roerende 1 minuut mee.



3 RISOTTO BEREIDEN

Voeg $\frac{1}{3}$ van de bouillon toe aan de pan met deksel en laat de rijstkorrels de bouillon langzaam opnemen (zie tip). Roer regelmatig door. Voeg zodra de bouillon door de risottokorrels is opgenomen weer $\frac{1}{3}$ van de bouillon toe. Verwijder ondertussen de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **basilicumblaadjes** in dunne reepjes.



4 RISOTTO AFMAKEN

Roer de **tomatenblokjes** door de **risotto**. Voeg de overige bouillon toe aan de **risotto** en laat de rijstkorrels de bouillon weer langzaam opnemen. Blijf goed doorroeren. De **risotto** is gaar zodra de korrel van buiten zacht is, maar nog een lichte bite heeft van binnen. Voeg eventueel extra water toe om de korrel nog verder te garen.



5 OP SMAAK BRENGEN

Haal de pan van het vuur. Scheur de **buffelmozzarella** in stukjes en roer samen met de helft van de **basilicumblaadjes** door de risotto. Voeg vervolgens de helft van de **pecorino** en peper en zout naar smaak toe en laat, afgedekt, 2 minuten staan.

★ TIP

Bleekselderij is ook heel lekker om rauw te eten als snackgroente. Dip de stengels die je overhoudt bijvoorbeeld in hummus of een dressing van extra vierge olijfolie, rode wijnazijn, zout en peper.



6 SERVEREN

Verdeel de **risotto** over de borden en bestrooi met de **rode peper**, de overige **pecorino** en de overige **basilicum**.

★ TIP

Vervang naar wens 50 ml van de bouillon per persoon door dezelfde hoeveelheid witte wijn.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Bleekselderij (stengel) 9)*	1	2	3	4	5	6
Pruimtomaat (st)	1	2	3	4	5	6
Verse basilicum (blaadjes) 23) *	6	12	18	24	30	36
Risottorijst (g)	75	150	225	300	375	450
Rode peper (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Buffelmozzarella (g) 7) *	70	125	200	250	300	375
Geraspte pecorino (g) 7) *	10	20	30	40	50	60
Groentebouillon* (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
Roomboter* (el)	1	1	2	2	3	3
Olijfolie* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2686 / 642	490 / 117
Vet totaal (g)	32	6
Waarvan verzadigd (g)	18	3,3
Koolhydraten (g)	65	12
Waarvan suikers (g)	6,1	1,1
Vezels (g)	3	1
Eiwit (g)	21	4
Zout (g)	3,7	0,7


ALLERGENEN

7) Melk/lactose 9) Selderij

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.

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 28 | 2017

