



# Risotto met courgette en Brandt & Levie varkensworst met bleekselderij en vers basilicum

HELLOEXTRA 40 min. • Eet binnen 3 dagen



HELLO  
EXTRA



Rode ui



Knoflookteen



Bleekselderij



Rode peper



Courgette



Vers basilicum



Varkensworst met  
citroen en tijm



Risottorijst



Buffelmozzarella



Geraspte belegen kaas

## Voorraadkast items

Groentebouillon, roomboter, peper en zout

## Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

## Benodigheden

Hapjespan, grote wok of hapjespan

## Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Bleekselderij* (stengels) 9)	1½	3	4½	6	7½	9
Rode peper* (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Courgette (st)	½	1	1½	2	2½	3
Vers basilicum* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Varkensworst met citroen en tijm* (st)	1	2	3	4	5	6
Risottorijst (g)	75	150	225	300	375	450
Buffelmozzarella* (g) 7)	65	125	180	250	305	375
Geraspte Italiaanse kaas* (g) 3) 7)	10	20	30	40	50	60

### Zelf toevoegen

Groentebouillon (ml)	300	600	900	1200	1500	1800
Roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren  
**Voedingswaarden**

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3732 /892	409 /98
Vetten (g)	44	5
Waarvan verzadigd (g)	23,1	2,5
Koolhydraten (g)	77	8
Waarvan suikers (g)	13,0	1,4
Vezels (g)	4	0
Eiwit (g)	45	5
Zout (g)	5,5	0,6

## Allergenen:

3) Eieren 7) Melk/Lactose 9) Selderij



## 1. Groenten snijden

Snipper de **rode ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **bleekselderij** in de lengte doormidden en snijd in blokjes. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **rode peper** fijn. Snijd de **courgette** in blokjes van 2 cm. Pluk de basilicumblaadjes van de takjes, bewaar de takjes en hak de blaadjes fijn. Bereid de bouillon met de basilicumtakjes en houd de blaadjes apart.



## 4. Mozzarella scheuren

Scheur ondertussen de **buffelmozzarella** klein.

**WEETJE:** De mix van de 2 kazen in dit gerecht maakt de maaltijd niet alleen eiwitrijk, maar ook calciumrijk. Wist je dat de kazen samen met de ruim 300 g groenten resulteert in ongeveer 50% van de ADH aan calcium op 1 bord?



## 2. Bakken

Snijd het vel van de **varkensworst** open en knijp het vlees uit het vel. Verhit de roomboter in een wok of hapjespan en voeg de **rode ui**, **knoflook**, **bleekselderij** en het worstvlees toe. Bak het vlees los op hoog vuur en bak daarna, afgedekt, 4 – 5 minuten op middellaag vuur. Voeg de **rode peper** en **risottorijst** toe en bak al roerend 1 minuut op laag vuur. Haal de basilicumtakjes uit de bouillon en voeg ½ van de bouillon toe.



## 5. Op smaak brengen

Haal de pan van het vuur. Roer de **mozzarella** en de helft van het **basilicum** door de risotto. Breng de risotto eventueel op smaak met peper en zout.



## 3. Risotto afmaken

Laat de **rijst** de bouillon langzaam opnemen. Roer regelmatig door. Voeg, zodra de bouillon door de korrels is opgenomen, weer ½ van de bouillon toe, en laat de risotto de bouillon weer opnemen. Voeg de **courgette** en overige bouillon toe aan de risotto. 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 als de risotto te droog wordt (zie TIP).

**TIP:** De hoeveelheid vocht die je nodig hebt om de risotto te garen, is sterk afhankelijk van de grootte van je pan. Proef daarom tussendoor en voeg indien nodig meer water of bouillon toe.



## 6. Serveren

Verdeel de risotto over de borden en garneer met het overige **basilicum** en de **geraspte Italiaanse kaas**.

**WEETJE:** Wist je dat dit gerecht meer dan 300 g groente bevat?

**Eet smakelijk!**

## Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.