



Romige risotto bianco

met kerrie-kipdrumsticks

Risotto bianco staat voor witte risotto en wordt lekker romig gemaakt door bijvoorbeeld mascarpone of crème fraîche. We voegen heerlijke bloemkoolroosjes en venkel toe voor een fijne voorjaarsmaaltijd. Erbij: knapperige citroen-kipdrumsticks met kerrie!

35 min | 738 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Ui	<i>st</i>	0.5	1	2	2
Knoflookteen	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Bloemkoolroosjes	<i>g</i>	100	200	300	400
Venkel	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Risotto	<i>g</i>	75	150	225	300
Boeren crème fraîche	<i>ml</i>	35	65	100	125
Kipdrumsticks	<i>g</i>	120	240	360	480
Citroen-kerriepoeder	<i>tl</i>	1	2	3	4

zelf toevoegen:

Bouillon	<i>ml</i>	300	600	900	1200
Tijm	<i>tl</i>	0.5	1	1.5	2
Olijfolie	<i>el</i>	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Bereid de bouillon. Pel de ui en snijd in ringen. Pel de knoflook en snijd fijn. Verwijder de harde onderkant van de venkel (bewaar het loof!) en snijd de venkel in stukjes. Snijd eventuele grote bloemkoolroosjes fijner.
2. Verhit olie in een ruime bakpan en fruit de ui, knoflook, bloemkool en venkel 2-3 minuten. Spoel de risotto in een zeef onder de kraan en bak 2 minuten mee. Schenk de bouillon erbij totdat de risotto net onder water staat. Roer regelmatig en laat de risotto het water opnemen. Herhaal dit totdat alle bouillon is opgenomen en de risotto beetgaar is. Dit duurt 25-30 minuten. Zet eventueel het vuur wat hoger als de risotto te vochtig blijft of voeg wat water toe als de risotto te droog is. Maak de risotto smeuïg met de crème fraîche. Maak op smaak met zout, peper, tijm en eventueel een beetje balsamico-azijn.
3. Strooi intussen de citroen-kerriepoeder over de kipdrumsticks en wrijf deze goed in. Verhit olie in een bakpan en bak de kipdrumsticks aan alle kanten krokant. Temper daarna het vuur en laat de kip afgedekt gaar worden zolang je bezig bent met de risotto.
4. Verdeel de risotto over de borden samen met het loof van de venkel. Serveer met de kipdrumsticks.

Tip: Je kunt altijd de groente apart roosteren of bakken voor meer bite in je gerecht.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

