



# Risotto bianco met hazelnootdukkah

bloemkoolroosjes en venkel

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 dukkah: dit is een kruidig mengsel uit het Midden-Oosten dat heel goed past bij deze risotto. Je kunt hiervoor verschillende soorten noten en zaden gebruiken, deze keer gebruik je hazelnoot, sesamzaad en citroen-kerriekruiden.

35 min | 761 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                     | <b>st</b> | 0.5 | 1   | 2   | 2    |
| Knoflookteen           | <b>st</b> | 0.5 | 1   | 2   | 2    |
| Venkel                 | <b>st</b> | 0.5 | 1   | 1   | 2    |
| Bloemkoolroosjes       | <b>g</b>  | 100 | 200 | 400 | 400  |
| Risotto                | <b>g</b>  | 75  | 150 | 225 | 300  |
| Boeren crème fraîche   | <b>ml</b> | 50  | 100 | 125 | 200  |
| Sesamzaadjes           | <b>g</b>  | 10  | 20  | 25  | 40   |
| Hazelnoten             | <b>g</b>  | 15  | 25  | 40  | 50   |
| Citroen-kerriepoeder   | <b>tl</b> | 1   | 2   | 3   | 4    |
| <i>zelf toevoegen:</i> |           |     |     |     |      |
| Bouillon               | <b>ml</b> | 300 | 600 | 900 | 1200 |
| Gedroogde oregano      | <b>tl</b> | 0.5 | 1   | 1.5 | 2    |
| Olijfolie              | <b>el</b> | 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 en eventueel een beetje balsamico-azijn.
3. Hak de hazelnoten grof (met een hakmolen of groot mes) en meng samen met de sesamzaadjes, citroen-kerriepoeder (naar smaak) en gedroogde oregano voor de dukkah.
4. Verdeel de risotto over de borden samen met het loof van de venkel. Verdeel als laatste de dukkah erover.

*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

