



Kipdrumsticks met salie-risotto

en oesterzwammen

De vorm van oesterzwammen lijkt op de schelp van een oester, vandaar de naam. Voor oesterzwammen geldt - net als voor champignons en andere soorten paddenstoelen - vóór gebruik nooit wassen maar eventueel voorzichtig schoonvegen of -borstelen. Kruid de oesterzwammen, met peper en zout, altijd na het bakken. Wanneer je vóór het bakken zou kruiden, onttrekt het zout vocht aan de oesterzwam, waardoor het geheel snel papperig wordt.

40 min | 774 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

Rode ui	st	1	2	2	3
Knoflookteen	st	1	2	2	3
Venkel	st	0.25	0.5	1	1
Verse salie	st	0.25	0.5	0.75	1
Oesterzwallen	g	75	150	225	300
Kipdrumsticks	g	120	240	360	480
Risotto	g	75	150	225	300

zelf toevoegen:

Bouillon	ml	300	600	900	1200
Olijfolie	el	1.5	3	4.5	6
Paprikapoeder	tl	1	2	3	4
Boter	g	5	10	15	20
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. Snijd de salie in stukjes. Was de venkel en snijd in ringen. Veeg de oesterzwallen schoon en snijd of scheur in de lengte in plakjes.
2. Meng de helft van de olie met de helft van de salie, paprikapoeder, knoflook, peper en zout. Kwast de drumsticks in met de marinade en zet even weg in de koelkast.
3. Verhit intussen olie in een ruime bakpan en fruit de ui, venkel en de rest van de salie 2 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 beetbaar 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 smeug door een klontje boter toe te voegen.
4. Bak intussen de kipdrumsticks rondom aan in een beetje olie en de marinade. Zorg dat ze goudbruin worden. Voeg een scheutje water toe, dek de pan af en laat de drumsticks ongeveer 10 minuten gaar worden. Voeg de laatste 2 minuten de oesterzwallen toe en bak mee.
5. Serveer de risotto met groenten en de kipdrumsticks.

Tip: Als je van pittig houdt, voeg dan chilipeper of chilivlokken toe.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

