



Risotto met bleekselderij, courgette en krokante pancetta

Een perfecte risotto begint bij de keuze van de juiste rijst. Een goede risotto is geurig, smeuïg, hartig en romig, maar heeft tegelijkertijd ook een bite. Is je risotto klaar en heb je nog wat tijd over? Zet dan afgedekt even opzij en laat de smaken goed intrekken. De risotto wordt hierdoor nog lekkerder.

40 min | 754 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	st	0.5	1	2	2
Wortel	g	125	250	375	500
Bleekselderij	st	0.25	0.5	1	1
Courgette	st	1	1	2	2
Risotto	g	75	150	225	300
Geraspte kaas	g	25	50	75	100
Knoflookteen	st	0.5	1	1	2
Pancetta	g	35	70	70	140

zelf toevoegen:

Bouillon	ml	300	600	900	1200
Olie of boter	el	1	2	3	4
Italiaanse kruiden	tl	0.5	1	1.5	2
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 en snipper de ui. Schil de wortel en snijd klein. Was de bleekselderij en snijd de stengels in halve maantjes (bewaar eventueel wat bleekselderij groen voor de garnering). Was de courgette en snijd in kleine blokjes.
2. Verwarm boter of olie in een ruime pan met een dikke bodem en bak op een middelhoog vuur de ui, bleekselderij, wortel en courgette gedurende 3 minuten. Breng op smaak met Italiaanse kruiden. Was de risottorijst in een zeef onder de kraan en bak 2 minuten mee.
3. Schenk de bouillon bij de risotto totdat deze net onder water staat. Roer regelmatig en laat de risotto de bouillon opnemen. Herhaal dit totdat alle bouillon is opgenomen en de risottorijst beetbaar en smeug 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.
4. Roer vlak voor het serveren de geraspte kaas door de risotto en laat smelten. Pel de knoflook en pers erboven uit.
5. Snijd de pancetta in dunne reepjes en bak in een droge bakpan krokant. Strooi de pancetta over de risotto en gaarneer eventueel met wat bleekselderij groen.

Tip: Je kunt de bleekselderij, wortels en courgette ook apart bakken en in een aparte schaal op tafel serveren.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

