

Citroenrisotto met gepofte tomaatjes

en vegan baconreepjes

De geur van verse basilicum herken je uit duizenden. Dit kruid heeft een herkenbare, krachtige smaak die onmisbaar is in de Italiaanse keuken. Het is een van de weinige kruiden die bij het koken aan smaak wint, waardoor het vooraf aan gerechten kan worden toegevoegd. Basilicum is heerlijk in combinatie met pizza of pasta. Maar zeker ook met de risotto van vandaag. Tip: Heb je basilicum over, rol deze dan in vochtig keukenpapier en bewaar in de groentela van de koelkast.

40 min | 770 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
Cherry trostomaten	g	100	200	300	400
Knoflookteen	st	0.5	1	2	2
Risotto	g	75	150	225	300
Broccoli	st	1	1	1	1
Verse basilicum	st	0.25	0.5	1	1
Citroen	st	0.5	0.5	1	1
Vegan baconreepjes	g	60	120	180	240
zelf toevoegen:					
Groentebouillon	ml	250	500	750	1000
Olijfolie	el	2	3	4	6
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. Verwarm de oven voor op 160 °C en zorg dat de oven goed heet is. Bekleed een bakplaat met bakpapier of gebruik een ovenschaal. Leg de tomaatjes op de bakplaat en pof ze in 15 minuten zacht en rimpelig.
2. Bereid de bouillon. Pel en snipper de knoflook. Was de risotto in een zeef onder de kraan en laat uitlekken.
3. Verwarm olie in een braadpan en fruit de knoflook 2 minuten op een middelhoog vuur. Voeg de risottorijst toe en bak 2 minuten mee. Schenk een deel van de bouillon erbij, roer regelmatig en laat de risotto het water opnemen. Herhaal dit totdat al het water is opgenomen en de risotto beetgaar is. Dit duurt 25-30 minuten. Het is lekker als de risotto smeuïg is.
4. Was intussen de broccoli en snijd heel klein (als rijst). Kook de kleingesneden broccoli de laatste 5 minuten met de risotto mee. Snijd de basilicum klein en verwarm de helft met de risotto mee. De rest bewaar je voor garnering. Was de citroen, rasp de schil boven de risotto en pers het sap eruit. Snijd eventueel een plakje voor garnering.
5. Verhit olie in een bakpan en bak de vegan baconreepjes in 1-2 minuten krokant. Serveer de citroenrisotto met de knapperige vegan bacon en de gepofte tomaatjes. Garneer met de overgebleven basilicum en besprenkel met olijfolie extra vierge.

Tip: Wil je de oven niet gebruiken? Bak de tomaatjes dan zacht en rimpelig in een bakpan.