VENKELRISOTTO MET GEROOSTERDE WALNOOT, BLAUWE KAAS EN GEROOSTERDE PORTOBELLO



Eetmoment: Diner
Behoefte: Makkelijk, Luxe, Comfortfood
Soort: Vlees

Soms heb je zin om jezelf en/of je tafelgasten extra te verwennen. Even geen gezond gerecht, maar pure comfort food. Probeer dan eens deze venkelrisotto met blauwe kaas, geroosterde portobello en geroosterde walnoten. De combinatie van deze smaken, maken de risotto weer eens compleet anders dan je gewend bent. Geen zin in vlees? Vooral niet doen. Mocht je er toch zin in hebben, dan is een varkenssaucijs van de lokale slager altijd lekker. De bijpassende wijn vind je uiteraard in onze winkel.

Benodigdheden voor 3 personen

Risotto

- 2 venkelknollen a 175 gr. de stuk
- 175 gr. Risotto
- 2 sjalotten, fijngesneden
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 3 portebello's
- 500 ml. groentebouillon
- 3 el. fijngesneden basilicum
- 1 el. boter
- 1 el. olijfolie
- 1 el. sojasaus
- walnoten, geroosterd
- en zout
- neel: 1 varkenssaucijs per persoon

Bereiding:

1) Bereid eerst alles goed voor, zodat het koken makkelijker gaat. Snijd de sjalotten en knoflook fijn. Snijd één venkel in kleine stukjes voor in de risotto, snijd de andere venkel in plakken van 0,5 cm. Laat ondertussen in een 0.5 liter kokend water een half tot heel blokje groentebouillon oplossen.

2) Verwarm de oven voor op 200 graden. Doe op een met bakpapier beklede bakplaat de portobello's en de plakjes venkel. Voeg wat olijfolie, peper en zout toe en rooster dit voor 15-20 minuten in de oven.

3) Verhit vervolgens 1 eetlepel olijfolie in een diepe pan met dikke bodem en voeg de ui en knoflook toe. Fruit deze voor 3 minuten, tot ze zacht en glazig zijn. Voeg de stukjes venkel toe en bak deze voor 3 minuten mee.

4) Spoel de risotto schoon en voeg deze toe. Zet het vuur lager en bak de risotto 5 minuten mee, tot de rijstkorrels glazig zijn. Blus de risotto met een scheutje witte wijn af. Dit geeft een heerlijke, fruitige smaak aan de risotto. Voeg vervolgens een scheut bouillon toe aan de rijst. Blijf roeren en giet de volgende scheut bouillon erbij als het vocht bijna helemaal door de rijst is opgenomen. Herhaal dit tot je bijna alle bouillon hebt gebruikt, maar bewaar 50 ml om aan het eind toe te voegen.

5) Bak ondertussen de varkens saucijzen in een koekenpan voor 5-10 minuten. Rooster in een andere koekenpan de walnoten.

6) Zodra de bouillon compleet is opgenomen en de rijst nog stevig en gaar is, zet je het vuur uit. Voeg een klontje boter en 1 eetlepel soja saus toe. Roer de risotto goed door. Voeg naar smaak nog wat vers gemalen peper en de gehakte basilicum toe

7) En serveren maar. Schep flink wat risotto op een bord en doe wat reepjes blauwe kaas op. Leg er wat plakjes worst bij, een geroosterde portobello, wat walnoten en een plakje geroosterde venkel.

8) Eet smakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? De Fat Baron Riserva White (https://www.debigondier.nl/products/fat-baron-reserva-white?_pos=3&_psq=fat&_ss=e&_v=1.0) is een hele leuke wijn om hier bij te schenken.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.