

Risotto met varkensreepjes, courgette, gekonfijte tomaatjes en verse kruiden

Hier wordt een mens toch blij van; risotto! Terwijl je in een pan een romige risotto met geurige kruiden roert, bak je in een andere pan de varkensreepjes. Serveer de sappige cherrytomaatjes met knoflook. Lekkerrrr!

Gecreëerd door: Djurre Veensma van Djurre Kookt

Ingrediënten:

2 personen

75 gram Italiaanse kaas
250 gram varkensreepjes
250 gram cherrytomaten
3 takjes peterselie
150 gram risottorijst
1 courgette
1 teen knoflook
1 ui

Bereidingstijd: 30 á 40 minuten

Uit eigen keukenkastje: olijfolie, boter, kippenbouillon, suiker, peper en zout

Bereiding:

- Breng 700 ml water in een kookpan of waterkoker aan de kook.
- Pel en hak de ui en knoflook fijn. Pluk de peterselieblaadjes en hak ze fijn.
- Snijd de courgette in de lengte in vieren en verwijder de zaadlijsten. Snijd de courgette in gelijke reepjes van een kleine centimeter dik en 5 centimeter lang.
- Laat een bouillonblokje in het zojuist gekookte water oplossen. Verhit 1 el olijfolie in een middelgrote kookpan of wok op middelhoog vuur en fruit de ui en 1 minuut.
- Voeg de risottorijst aan de pan toe en bak in 1 minuut glazig.
- Voeg 1/3 van de bouillon toe. Kook al roerend tot de bouillon is opgenomen en herhaal het toevoegen van de bouillon in delen totdat de rijst romig en gaar is, dit duurt 18 tot 25 minuten.
- Verhit 1 el olijfolie in een middelgrote koekenpan op hoog vuur en bak de cherrytomaten met de rest van de knoflook en een snufje suiker 2 tot 3 minuten, tot de velletjes openbarsten. Breng op smaak met peper en zout en neem de tomaten uit de pan.
- Maak de pan niet schoon en verhit de gebruikte koekenpan opnieuw op hoog vuur en voeg, indien nodig, een scheutje olie toe. Bak de varkensreepjes in deze pan en breng op smaak met zout en peper. Voeg na 2 minuten de courgette eraan toe. Bak de ingrediënten gaar en houd de pan warm.
- Rasp de kaas fijn boven de risotto en roer de gehakte peterselie erdoor. Voeg voor een extra romige textuur 1 el boter toe.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Serveer de risotto met de varkensreepjes, courgette en de tomaatjes. Bestrooi eventueel met de rest van de peterselie.
- Eet smakelijk!