

Risotto met chorizo en venkel

Wat is er leuker dan trouwe klanten die enthousiast onze spullen gebruiken in de keuken om vervolgens hun recepten met je delen. Dit recept kregen we toegestuurd en wij delen het graag weer met jullie!

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vleesgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	25 minuten

Wat is er leuker dan trouwe klanten die enthousiast onze spullen gebruiken in de keuken om vervolgens hun recepten met je delen. Dit recept kregen we toegestuurd en wij delen het graag weer met jullie!

Bereidwijze

1. Snipper de ui en pers de knoflook fijn. Snijd vervolgens de venkelknol fijn en bewaar het groen.
2. Snijd de chorizo in blokjes. Bak de blokjes chorizo knapperig in een pan met dikke bodem zonder olie of ander vet toe te voegen, laat ze uitlekken op keukenpapier en zet apart.
3. Bak de ui in het achtergebleven vet tot hij zacht en glazig is, voeg indien nodig een beetje extra olijfolie toe.
4. Doe de knoflook en de venkel erbij en bak dit een paar minuten mee.
5. Voeg de rijst toe en bak dit op hoger vuur tot de korrels glazig zijn en bedekt met een laagje olie.
6. Blus alles met een soeplepel bouillon, draai het vuur lager.
7. Voeg steeds nieuwe bouillon toe (een soeplepel per keer) als alle vorige is opgenomen en blijf rustig roeren, de beste risotto maak je met liefde en geduld.
8. Proef na een minuut of 15 of de risotto gaar is, let op, een beetje bite mag!
9. Voeg de doperwtjes toe en warm nog 1-2 minuten door. Doe dan de blokjes chorizo erbij.
10. Maak de risotto af met parmezaanse kaas, zout en peper en serveer in diepe kommen of borden.
11. Garneer met nog wat versgeraspte parmezaan en wat fijngesneden venkelgroen.

TIP Ook erg lekker met wat blokjes gorgonzola of romige geitenkaas!

Ingrediënten

- 200 gram chorizo
- 1 ui
- 1 venkelknol
- 2 teentjes knoflook
- 350 gram risottorijst
- 1,2 liter warme kippenbouillon
- 175 gram doperwtjes
- parmezaanse kaas

accessoires

- Diepe pan met dikke bodem