

## Risotto met geroosterde tomaat

Bestaande recepten volgen is natuurlijk leuk, maar er stiekem vanaf wijken en je eigen draai er aan geven met je lievelingsingrediënten is natuurlijk nog veel leuker. Jaime maakte deze heerlijke zachte risotto met haar eigen twist.

Dit recept is gebaseerd op een recept uit Jaime Oliver's kookboek Veg.

Menugang: Hoofdgerecht

Type gerecht: Vegetarisch

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 60 minuten

---

Bestaande recepten volgen is natuurlijk leuk, maar er stiekem vanaf wijken en je eigen draai er aan geven met je lievelingsingrediënten is natuurlijk nog veel leuker. Jaime maakte deze heerlijke zachte risotto met haar eigen twist.

Dit recept is gebaseerd op een recept uit Jaime Oliver's kookboek Veg.

### Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Leg de tomaten en de knoflook in een kleine braadslede en doe een scheutje olijfolie hier overheen. Verdeel de takjes tijm en voeg wat grof zeezout toe voor je het in de oven schuift voor 1 uur, of tot de tomaten beginnen open te barsten.
2. Los het groente bouillonblokje op in kokend water en snijd vervolgens de venkel en de ui fijn.
3. Pak een grote diepe pan en zet deze op matig vuur. Doe hier een scheutje olijfolie in en bak de uitjes en venkel tot ze zacht zijn, maar nog niet verkleurd. dit duurt ongeveer 10 minuten. Roer rond minuut 8 de carnarolirijst hier doorheen.
4. Giet nu de wijn bij het risottomengsel en laat eventjes inkoken. Voeg nu een beetje bouillon toe en blijf roeren tot het meeste vocht is opgenomen.
5. Voeg weer een beetje bouillon toe en herhaal het proces tot de rijst gaar is na ongeveer 20 minuten.
6. Je kunt nu citroensap en platte peterselie toevoegen. Afwissel tip: Doe een klein klontje boter door de risotto en voeg wat parmezaanse kaas toe in plaats van de citroensap en peterselie.
7. Verdeel de risotto en leg geroosterde tomaten bovenop het bord samen met de knoflook. Garneer met wat platte peterselie. Nu de wijnfles toch open is, kun je net zo goed een glas inschenken om er bij te serveren ;). Geniet ervan.

### Ingrediënten

- 4 grote tomaten
- 1/2 bol knoflook
- 7 gram tijm
- Betis bakolijfolie
- 1 bouillonblokje groente
- 800 ml kokend water
- 1/2 ui
- 300 gram carnaroli rijst Sivaris
- 100 ml sauvignon blanc
- 15 gram platte peterselie
- 50 ml citroensap

### accessoires

- grote diepe pan
- maatbeker
- braadslede