

Risotto met voorjaarsgroenten *met kippendij*

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
45 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomoven

Ingrediënten Risotto

- 4 kippendij
- ½ citroen
- 150 gr arborio rijst
- 1 sjalot
- 2 teen knoflook
- 300 ml kippenbouillon
- 50 ml droge witte wijn
- 30 g boter
- Selectie lente groenten:
 - 4 witte asperges
 - 100 gr tuinbonen
 - 100 gr doperwten
 - 1 courgette
 - 8 bosui

Ingrediënten Garnering

- 50 gr geitenkaas
- Selectie groene kruiden:
 - 2 tak peterselie
 - 2 tak dragon
 - 1 bak tuinkers
 - 50 gr rucola

Bereidingswijze

Kip

1. Verwarm de grillplaat met baksensor op stand 5. Oven voorverwarmen hete lucht 100°C
2. Breng de kippendij op smaak met zout, peper, olijfolie en citroen rasp.
3. Gril de kip op allebei de kanten, plaats in een ovenschaal.
4. Bak de kip af op 100°C kerntemperatuur ingesteld op 72°C. Punt in dikste gedeelte van de kip gestoken.

Risotto

1. Schil en snipper de sjalot en knoflook fijn.
2. Smoor deze met 6 eetlepels olijfolie gedurende 4 minuten tot glazig.
3. Voeg de risotto aan toe en bak verder voor 2 minuten.
4. Blus deze af met wijn en daarna de bouillon, breng aan de kook.
5. Plaats de pan in de oven en op stomen 100°C voor in totaal 22 minuten – (12 minuten alleen, 10 minuten samen met de groente).

Asperges

1. Snijd de asperges in hapklare stukjes en plaats op een stoommand en stoom op 100°C voor 10 minuten

Courgette

1. Snijd de courgette in de lange sliertjes van 1 cm dik en de bosui door de helft, smeer deze in met olijfolie en grill op allebei de kanten.

Risotto met voorjaarsgroenten

met kippendij

Opmaken en serveren

1. Als de risotto klaar is voeg een klont boter toe en breng op smaak met citroensap en gesnipperde kruiden.
2. Presenteer met de gegrilde groeten, gebrokkelde geitenkaas, de gegrilde kip en een scheut olijfolie.