

Tomaten en venkel risotto

met geitenkaas en rucola

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
60 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomoven

Ingrediënten Tomaten- venkelrisotto

- 1 venkel knol
- 1 sjalot
- 2 tenen knoflook
- ½ tl chillivlokken
- 1 tl venkelzaadjes
- 4 tomaten
- 150 g Arborio rijst
- 400 ml warme groentebouillon
- 100 ml witte wijn
- 1 klont boter
- 50 g Parmezaanse kaas
- Een pluk rucola
- 2 takjes basilicum
- scheut olijfolie

Ingrediënten Gegrilde kip

- 4 kippendijen
- olijfolie

Bereidingswijze

Tomaten venkel risotto met geitenkaas en rucola

1. Verwarm de oven voor op de circulatiegrill stand 200 °C ¹
2. Snijd de venkel in parten en leg de venkel op een ovenschaal met bakpapier. Besprenkel de venkel met olijfolie, zout en peper.
3. Rooster de venkel in het midden van de oven in ca. 15-20 minuten goudbruin ¹.
4. Breng de bouillon aan de kook en kerf ondertussen de schil van de tomaten in.
5. Leg de tomaten voorzichtig in de bouillon en tel tot 20.
6. Schep de tomaten uit de bouillon en spoel ze onder koud stromend water. Verwijder de schil, de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
7. Doe de schilletjes en de zaadjes van de tomaat terug in de bouillon en staafmix dit.
8. Zet de inductieplaat uit en zet tot gebruik apart.
9. Schil en snipper de sjalot en knoflook fijn. Bak de sjalot en knoflook in een pan met een klein laagje olie – samen met de venkelzaadjes – tot glazig.
10. Voeg de rijst toe en bak voor 1 minuut en blus af met de witte wijn. Zet de inductieplaat uit.
11. Doe het rijstmengsel samen met de warme groentebouillon in een stoompan zonder gaatjes en schuif de pan in de bakoven met stoom
12. Zet de oven op de functie stoom 100°C en stoom de risotto 20 minuten.

Tomaten en venkel risotto

met geitenkaas en rucola

Gegrilde kip

1. Verwarm de oven voor op 100°C hetelucht
2. Verwarm de teppanyakiplaat op de inductiekookplaat ²
3. Bak de kip om en om bruin op de tepanyakiplaat (of koekenpan) op inductiestand 8. ³
4. Stel de kerntemperatuurmeter in op 72°C en steek in de kip.
5. Laat de kip in de oven van 100°C tot de kerntemperatuur bereikt is.

Opmaken en serveren

1. Haal de risotto uit de oven als de kip gaar is en voeg de tomatenblokjes, chilivlokken en boter toe.
2. Schep de risotto in een serveerschaal en verdeel de rucola, basilicum en Parmezaanse kaas erover heen.
3. Serveer de kip op de risotto.

TIPS

¹ Zet de stoomtoevoeging aan op de gemiddelde stand

² Koppel de combi- of flexinductiezone

³ Stel de braadsensor van de inductiekookplaat in op stand 5 voor het gelijkmatig bruinbakken van de kip.