



Risotto met geroosterde tomaat, zoete venkel, krokante tijm, knoflook, vermout, Parmezaan

Beschrijving

We wonen nu in een hele fijn buurt en werden uitgenodigd om samen met andere burens te eten (uiteraard op anderhalve meter afstand). We kregen dit fantastische gerecht te eten, reden om het boek van Jamie Oliver, VEG, te kopen. De knoflook rooster je met de tomaten (ik gebruikte vleestomaten) in de oven en knijp je later uit, de knoflooktenen hebben dan een fantastische zoete smaak. Volgens meneer Oliver duurt het 16 tot 18 minuten totdat de risottorijst gaar is, maar dat is

mijn nog nooit gelukt en ik heb al heel wat uurtjes in risottorijst staan roeren. Reken eerder op 30 minuten!



Aantal personen

6

Ingrediënten

- 6 grote rijpe tomaten
- 1 bol knoflook
- ½ bos verse tijm (15 gram)
- olijfolie
- zeezout naar smaak
- 3 groentebouillonblokjes
- 1½ liter water
- 1 ui
- 1 venkelknol
- 2 klonten boter
- 450 gram Arborio risottorijst
- 1½ deciliter witte vermout
- 80 gram Parmezaanse kaas

Keukenmateriaal

- koksmees
- snijplank
- oven
- braadslede
- bouillonpan
- grote diepe pan met deksel

- pollepel
- soepopscheplepel
- rasp

Bereidingstijd

1 uur

Bereiden

Maak de bouillon van de groentebouillonblokjes en het water. Verwarm de oven voor tot 180°C. Hol de tomaten met een scherp mes uit. Leg dit op de bodem van de braadslede en leg de tomaten op de snijkant, samen met de hele bol knoflook in een strak passende braadslede en strooi er de takjes tijm op. Sprenkel er 1 eetlepel olie over, strooi er een snuf zeezout op en zet ze 1 uur in de oven, of tot ze open beginnen te barsten (het sap is straks bepalend voor de smaak).

Breng de bouillon aan de kook. Hak de gepelde ui en de venkelknol fijn (houd het groen apart) en doe ze met 1 eetlepel olie en 1 klont boter in een grote, diepe pan en zet op matig vuur. Bak ze 10 minuten, of tot ze zacht maar nog niet verkleurd zijn en blijf regelmatig roeren. Roer er 2 minuten voor het eind de risottorijst door om de korrels een beetje te roosteren. Giet de vermout erbij en laat hem al roerend inkoken. Schep er telkens een soepopscheplepel bouillon bij en wacht tussendoor tot de rijst het vocht volledig opgenomen heeft. Blijf continu roeren en bouillon toevoegen tot de rijst gaar is – dat duurt zeker 30 minuten. Roer er de resterende boter en de geraspte Parmezaan door, voeg naar smaak zeezout en zwarte peper toe en draai het vuur uit. Leg een deksel op de pan en laat de risotto 2 minuten rusten om hem romig en smeug te laten worden.

Verdeel de risotto over warme borden, leg een geroosterde tomaat, een teentje zoete knoflook en een pluk venkelgroen in het midden en sprenkel er het sap van de tomaten over.

Datum

20/04/2025