Elvea, een feest uit Italië

Smeuïge tomatenrisotto met gehakt en brunoise groentjes

Ingredienten voor 5 Personen

1 bokaal	Elvea Basilico pastasaus
400 g	risottorijst
2	sjalotjes
2 teentjes	look
6	wortels
2 stengels	selder
400 g	gemengd gehakt
1 eetlepel	olijfolie
10 g	boter
1,20 liter	kippenbouillon
100 g	geraspte Parmezaanse kaas
	bladpeterselie

Bereiding

Voorbereiding: 10 min.

1. Snijd de sjalotjes en de look fijn.
2. Snijd de selder (zonder blaadjes) en de worteltjes in fijne brunoise.
3. Rasp de parmezaanse kaas.
4. Maak de kippenbouillon: breng 1,2 l water aan de kook en voeg 1 el kippenbouillonpasta of 2 bouillonblokjes toe.

Bereiding: 50 min.

Gebruik The Dutch Oven van Greenpan en maak zo het hele gerecht in één pot klaar.

1. Verhit de olijfolie in de pot en voeg de fijngesneden sjalot toe. Laat eventjes aanstoven op een klein vuurtje (niet bruin worden!) tot de sjalotjes glazig zijn. Voeg dan ook de look toe en laat een minuutje meestoven.
2. Doe het gehakt bij de sjalotjes en de look en bak op een klein vuurtje rul.
3. Voeg de selder en wortel toe en laat de groentjes enkele minuutjes al roerend op een klein vuurtje

sudderen, zodat ze zacht worden.

4. Voeg de risottorijst toe en laat 2 minuutjes meebakken, terwijl je blijft roeren.
5. Voeg nu kippenbouillon toe, totdat alles net onder staat. Laat sudderen op een klein vuurtje en roer geregeld om.
6. Als het meeste vocht door de rijst opgenomen is, voeg je opnieuw een scheutje bouillon toe, totdat de rijst beetgaar is. (Je zal ongeveer 1l vocht nodig hebben, maar het kan ook ietsje meer zijn, afhankelijk van hoe gaar je de risotto liefst hebt.)
7. Zet het vuur dan even uit, plaats het deksel op de pot en laat de rijst 2 minuutjes wellen.
8. Roer vervolgens de boter door de risotto, zet de pot terug op een klein vuurtje en voeg de tomatensaus toe.
9. Roer goed doorheen en laat even sudderen, zodat de rijst ook de tomatensaus goed opneemt.
10. Roer tenslotte 80g van de parmezaanse kaas door de risotto. De rest hou je voor de afwerking.

Serveer de risotto in diepe schoteltjes en werk af met de rest van de gemalen parmezaanse kaas en wat bladpeterselie.

Smakelijk!

Meer informatie
Ik gebruikte de Basilico Saus van Elvea. Wil je liever wat neutraler, gebruik dan de Tradizionale Saus. Graag wat meer pit? Gebruik dan de Arrabbiata.

Geen fan van selder? Deze is perfect te vervangen door een rode (zoete) paprika.

Geen fan van gehakt? Vervang deze door scampi's.

Laat je het gehakt gewoon weg zonder te vervangen, dan is deze tomaten/groentenrisotto heerlijk bij een stukje vis.

Deze risotto is een slow cooking gerechtje, geduld is een van de ingrediënten hiervoor. Laat dit je zeker niet afschrikken, want behalve geregeld eens in de pot te roeren, is dit zo eenvoudig klaar te maken.
Niets leuker dan hiermee bezig zijn in je keuken, omringd door familie of vrienden, die je zien koken en met wie je intussen gezellig kan klinken. Risotto staat voor gezelligheid, de Elvea tomatensaus is dan weer hét ingrediënt dat de Italiaanse gezelligheid en Zuiderse sfeer naar je eigen keuken brengt. Geniet eerst van het klaarmaken, vervolgens van het samen proeven en je zal zien…je zal ook genieten van de complimentjes die je over dit gerechtje krijgt.

Geen stress voor het serveren, want je kan deze prachtige The Dutch Oven ook gewoon zo op tafel zetten,

enkele kommetjes er bij en scheppen maar… Pure gezelligheid! Je hoeft ook niet te vrezen voor urenlang schrobben aan de pot want door de Thermolon antikleeflaag is deze pot niet alleen 100% PFAS-vrij maar heeft hij ook uitstekende antikleefeigenschappen die voorkomen dat je risotto aanbrandt. Je maakt die dan ook in een mum van tijd weer brandschoon.

Dit gerechtje is ook perfect vooraf klaar te maken. Voeg dan nog geen parmezaanse kaas toe en laat ook nog wat van de tomatensaus in de pot, die je pas bij het opwarmen toevoegt. Doe dan nog een klein scheutje water in de pot saus, schud er even mee, zodat je zeker alle saus bij je gerechtje voegt en niets verloren gaat. Dat zou te jammer zijn. Voor een mooie glans, voeg je nog een extra klontje boter toe net voor het opdienen.