Straight away risoni met ossobucco

Straight away risoni oftewel de bekendere orso of kritharakia uit Griekenland. Het lijkt rijst maar het is pasta! En dus een lekker koolhydraatbeperkt gerecht.

Wij zijn thuis dol op risoni en willen dit dus regelmatig eten, maar helaas was er tot op heden nog geen echt lekker alternatief op de traditionele risoni van witte bloem.

Nu wel!

Ik heb het direct gecombineerd met een heerlijke ossobucco en kan jullie zeggen, het smaakte uitstekend!

Ossobucco maak ik altijd in grote hoeveelheden, perfect voor grote hoeveelheden of voor een gezellig etentje met vrienden/familie.

Binnenkort ook een koolhydraatbeperkte variant maken van deze Griekse maaltijd, de yoevetsi!

En natuurlijk… als jij deze risoni wil combineren met een andere lekkere pastasaus (met veel groenten:)) dan zal dit zeker net zo lekker smaken.

Samen met wat simpele gekookte peultjes en mijn secreet ingrediënt voor heel veel gerechten: **de gremolata!**

Gremolata maak je van peterselie (veel peterselie!), knoflook en citroenrasp.

Zo simpel kan het zijn.

In Griekenland eten we ontzettend veel peterselie en dan vooral de platte peterselie. Deze heeft meer aroma en smaak dan de krulpeterselie.

Bereiding gremolata

1. Snij een flinke hoeveelheid peterselie heel erg fijn.
2. Je hebt ongeveer 3-4 eetlepels nodig.
3. Snij een teentje knoflook superfijn en rasp de citroenschil van de citroen (let op dat je het witte niet meeneemt).
4. Meng dit alles goed door elkaar en zet het weg in de koelkast in een afgesloten potje.
5. Zo blijft het zeker een paar dagen goed.

Eet smakelijk van deze Straight away risoni met ossobucco.