

Tomaten – feta risotto

Tomaten – feta risotto, best of both worlds. Lekkere comfortfood met zoete tomaten en de ziltige feta.

Feta kent vele varianten, eigenlijk vergelijkbaar met onze Nederlandse kazen. De ene soort feta is wat harder, de ander zachter en ook het zoutgehalte is per kaas verschillend. Daarnaast verschilt ook nog van welke melk het wordt gemaakt. Feitelijk hoort dit met 100% schapenmelk gemaakt te worden, maar de ervaring leert dat er ook feta wordt verkocht die een combinatie van schapen en geitenmelk heeft. Blijkbaar mag dit voor de warenwet (beetje vergelijkbaar met volkoren producten).

Dus welke feta je kiest is aan jou. Daarom gebruik ik ook geen zout in het gerecht en kun je dit zelf nog toevoegen als je een zoutere smaak wilt.

Voor 3-4 personen

Bereidingstijd: <30 minuten

Ingrediënten

- 200 gram risottorijst
- 500 ml groentebouillon
- 1 flinke theelepel oregano
- 1/2 blik tomatenblokjes (of 2 verse -ontvelde- tomaten)
- 1 ui fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook, heel fijn gesneden
- 2 eetlepels olijfolie
- 100 gram feta
- 1 eetlepel ouzo

- versgemalen peper naar behoefte

Bereiding tomaten – feta risotto

1. Verwarm de olijfolie in een pan met dikke bodem.
2. Zet het vuur laag en bak de gesneden ui en knoflook licht aan.
3. Voeg de tomatenblokjes en de rijst toe.
4. Roer goed door en vervolgens start je met telkens een flinke scheut bouillon toe te voegen.
5. Zodra deze is opgenomen voeg je de volgende scheut toe en nu ook de ouzo.
6. Ga verder totdat de risotto voor jou de juiste bite heeft.
7. Maak alles af met een flinke draai peper en verbrokkelde feta.

Hou je van vegetarisch, neem er dan nog een [lekkere salade](#) bij.

Wil je toch nog wat proteïne erbij, kies dan bijvoorbeeld voor een [kipsouvlaki](#) of 1 van de andere vele vleesgerechten.