

# Tomaten – venkel risotto

**Risotto** blijft toch 1 van onze favorieten als 't gaat om comfortfood. Deze keer een combinatie met tomaten en venkel. Tomaten geven een warme smaak aan een gerecht en venkel zorgt voor een frisse knipoog. De ricotta die ik er op het laatst aan toevoegt, zorgt voor een superzachte smeùige risotto.

Voor: 4-5 personen

Bereidingstijd: <30 minuten

## Ingrediënten

- 300 gram risottorijst (arboriorijst)
- 1 ui
- 1 venkelknol
- 100 ml droge witte wijn
- 1 pak gezeefde tomaten (ongeveer 500 ml)
- 500 ml warm water
- 1 eetlepel **italiaanse kruiden** (of als je dit niet hebt, neem dan een mix van oregano, tijm en rozemarijn)
- 100 gram ricotta
- Olijfolie
- Peper/zout

## Bereiding

Snij de ui in kleine stukjes. Snij de onderkant van de venkelknol en snij de venkel in dunne reepjes (of kleine blokjes als je dit makkelijker vindt).

Meng het warme water en de gezeefde tomaten (dunne

tomatensaus)k en zet dit klaar naast je fornuis.

Neem een grote pan, b.v.k. met een dikke bodem. Verhit een scheut olijfolie en bak de uien/venkel kort aan. Voeg de risottorijst toe, goed roeren en blus dit af met de wijn.

Voeg nu direct een beetje tomatensaus en de italiaanse kruiden toe. Goed roeren.

Telkens als je ziet (ja,... je moet er wel bij blijven :)) dat het vocht is opgenomen voeg je weer wat tomatensaus toe.

Indicatie is dat je ongeveer 1 liter vocht nodig hebt, maar dit is altijd een beetje afhankelijk van het soort/merk risottorijst. Proef dus regelmatig, als je merkt dat de rijst beetgaar is, dan is het goed. Heb je te weinig tomatensaus, vul het dan aan met wat warm water.

Is de rijst beetgaar, zet het vuur uit en roer de ricotta erdoor.

Proef en maak het verder zo nodig op smaak met peper en zout.



Serveer met wat geraspte parmezaanse kaas. Heerlijk als vegetarisch bowl gerecht maar ook goed combineerbaar met een stukje kipfilet en een simpele groene salade.

Eet smakelijk!