



# VENKELRISOTTO MET GEITENKAAS EN PIJNBOOMPITJES

## NODIG

- 1 liter water
- 2 groentebouillontabletten
- 1 middelgrote ui
- 2 tenen knoflook
- 2 venkelknollen
- 30 g ongezouten roomboter
- 300 g risottorijst
- 100 ml droge witte wijn
- 1 citroen
- 120 gram geitenkaas
- handje vol pijnboompitjes

## DOEN

1. Breng het water met de bouillontabletten aan de kook en zet het vuur laag. Snipper ondertussen de ui en snijd de knoflook fijn. Snijd de onderkant en stelen van de venkelknollen, bewaar het venkelgroen. Snijd de venkel in blokjes van 1 cm.
2. Verhit de boter in een pan met dikke bodem op laag vuur. Voeg de ui en de knoflook toe. Fruit 3 minuten tot de ui glazig is. Voeg de venkel toe en bak 2 minuten mee. Voeg de risottorijst toe en bak al roerend 3 minuten mee tot de korrels glazig zijn. Voeg de witte wijn toe en roer tot deze is opgenomen. Voeg een scheut hete bouillon toe en blijf roeren tot deze is opgenomen. Herhaal dit tot de rijst gaar is. Dit duurt ongeveer 20 minuten. Het mengsel hoort dik vloeibaar te zijn. Het kan zijn dat je wat bouillon overhoudt.
3. Maak ondertussen de citroen schoon en rasp de gele schil en pers de vrucht uit. Verkruimel de geitenkaas. Neem de pan van het vuur en voeg de helft van de geitenkaas toe. Breng de risotto op smaak met het rasp en 2 eetlepels citroensap (per 4 personen) (of meer naar smaak) en peper. Rooster de pijnboompitjes. Garneer met de rest van de geitenkaas, pijnboompitjes en eventueel het venkelgroen. Serveer direct.



Smakelijk eten

PUUR  
GENIETEN

[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)