

Saffraanrisotto met geroosterde venkel, citroen en krokante pistachenoten

Ingrediënten

- 200 g risottorijst (arborio of carnaroli)
- 1 venkelknol
- 1 sjalot
- 2 teentjes knoflook
- 1 liter groentebouillon
- 1 mespunt saffraandraadjes
- 120 ml droge witte wijn
- 40 g Parmezaan (stuk om te raspen)
- 30 g ongezouten boter
- 40 g pistachenoten (gepeld)
- 1 citroen
- 1 hand rucola
- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Zo pak je het aan

Zet een pan op laag vuur met de bouillon en houd die net tegen de kook aan. Wrijf ondertussen de saffraan tussen je vingers en laat hem in een soeplepel warme bouillon loskomen, zodat de kleur alvast wakker wordt.

Snijd de venkel in dunne parten en leg ze op een bakplaat met olijfolie, zout en peper. Schuif de oven in op 220°C en geef het ongeveer 20–25 minuten tot de randen goudbruin worden en het binnenvandaan zacht aanvoelt.

Hak de pistachenoten grof en rooster ze in een droge koekenpan op middelhoog vuur, meestal 3–4 minuten. Blijf de pan bewegen zodat ze niet ineens te donker gaan; zet ze opzij zodra ze geurig zijn.

Zet een brede pan op middelhoog vuur met een scheut olijfolie en laat de sjalot glazig worden, ongeveer 4–5 minuten. Roer de knoflook er kort doorheen tot je hem ruikt en laat niets kleuren.

Strooi de risottorijst in de pan en roer rustig tot elke korrel glanst en de randjes iets doorschijnend worden, meestal 1–2 minuten. Giet de witte wijn erbij en laat die zachtjes verdwijnen terwijl je blijft roeren, zodat de bodem schoon blijft.

Schenk een soeplepel warme bouillon erbij en roer tot het weer romig wordt en bijna droog staat. Herhaal dit rustig, met af en toe een extra lepel, en voeg halverwege de saffraanbouillon toe; reken meestal op 16–18 minuten tot de rijst net beetgaar is en de risotto soepel uitzet.

Zet het vuur laag en roer de boter en Parmezaan erdoor tot het glanst en zwaar-romig wordt. Rasp er citroenschil over, knijp er een beetje sap bij en proef op zout en peper; laat het 1 minuut rustig staan zodat alles zet.

Schep de geroosterde venkel door de risotto en houd een paar stukjes achter voor bovenop. Werk af met de pistachenoten en een hand rucola, en geef het nog een klein straaltje olijfolie zodat het net een tikje losser blijft.