

Citroenkip met risotto en paddestoelen

Eenvoudig, gezond en enorm lekker!

Variatie is belangrijk, maar soms ook best lastig. Vertrouwde recepten koken heel logisch. Maar verras je omgeving eens met deze simpele citroenkip met risotto Echt heel lekker!

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vleesgerecht
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	45 minuten

Eenvoudig, gezond en enorm lekker!

Variatie is belangrijk, maar soms ook best lastig. Vertrouwde recepten koken heel logisch. Maar verras je omgeving eens met deze simpele citroenkip met risotto Echt heel lekker!

Bereidwijze

De citroenkip:

1. Verwarm de oven voor op 220 graden (190 graden voor een heteluchtoven).
2. Wrijf de bouten in met een mengsel van citroenolijfolie, citroensap en citroenrasp. Bestrooi met zout en peper en leg er de tijm op.
3. Plaats de bouten in een ovenschaal en braad ze in 30 - 35 minuten gaar.
4. Haal de schaal uit de oven en laat de kip even rusten.

Risotto met spekjes en paddestoelen:

1. Fruit de fijngesnipperde ui glazig in een beetje olijfolie.
2. Roer de risotto erbij en verhit deze even mee, blus met een scheutje witte wijn.
3. Giet er een soeplepel warme bouillon bij en roer rustig. Steeds als alle bouillon is opgenomen voeg je een nieuwe lepel bouillon toe. Blijf roeren tot de risotto gaar is (ongeveer 20 minuten).
4. Bak ondertussen de spekreepjes krokant en laat ze uitlekken op keukenpapier.
5. Doe de schoongeborstelde paddestoelen in het overgebleven spekvet (voeg eventueel wat extra olie toe) en bak de paddenstoelen in een paar minuten lekker gaar.
6. Meng de spekjes en de paddenstoelen door de risotto en serveer met de citroenkip.

TIPS

- Gebruik voor een bijzonder intense smaak eens onze bouillonblokjes met truffel.
- Maak met parelgort i.p.v risotto!

Ingrediënten

- 2 bouten van een maiskip
- sap en rasp van 1/2 citroen
- citroenolijfolie
- 2 takjes tijm
- peper en zout
- ongeveer 100 gram risotto
- 1 fijngesneden sjalotje
- 500 ml runderbouillon
- scheutje witte wijn
- 50 gram gerookte spekreepjes
- 150 gram gemengde paddestoelen
- extra vegine olijfolie

accessoires

- ovenschaal
- pan met dikke bodem