



## Saffraanrisotto met bacon en basilicumolie

### Ingrediënten

- 1 Blokje Maggi Rustic Bouillon Provence
- 500 g Risottorijst
- 1.5 l Water
- 5 g Laurier
- 100 g Witte ui
- 125 ml Witte wijn
- 100 g Parmezaanse kaas
- 10 g Citroen
- 15 g Boter
- 150 g Kalkoenbacon, in de magnetron
- 10 g Verse Basilicum
- 10 g Tijm
- 1 el Olijfolie

### Instructie

1. Laat het water in een ruime pan koken en voeg het MAGGI rustiek bouillonblokje toe.
2. Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Verhit een klontje boter in een diepe pan en laat het op een laag pitje warm worden. Voeg de ui en knoflook toe en bak deze even. Voeg de risottorijst toe en roer deze goed door. Laat deze even bakken totdat de rijst glazig wordt.
3. Doe de saffraandraadjes in een kommetje en voeg hier een eetlepel van de bouillon aan toe. Blus de rijst af met de witte wijn. Laat de wijn volledig inkoken. Voeg de saffraan/bouillon toe en laat de rijst het vocht goed opnemen. Roer af en toe goed door.
4. Zodra de rijst de eerste lepel bouillon goed heeft opgenomen, voeg je een nieuwe soeplepel bouillon toe. Herhaal deze stap tot alle bouillon is toegevoegd. Dit duurt zo een 25-35 minuten.
5. Ondertussen kun je de basilicum olie maken. Mix de basilicum met het sap van een halve citroen en goede olijfolie, totdat er een mooie olie ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.
6. Bak de bacon in wat olijfolie totdat ze goudbruin en knapperig zijn. Laat ze uitlekken op wat keukenpapier en snijd deze in kleine reepjes.
7. Als de risotto gaar is haal je deze van het vuur en voeg je de parmezaanse kaas toe, 1 lepel boter, het sap van een citroen en een handjevol van de tijm. Meng alles goed door en proef even. Voeg eventueel nog wat zout en peper toe naar smaak.
8. Verdeel de risotto over de borden en ook de bacon. Top nog af met wat extra tijm en geraspte parmezaanse kaas. Eet smakelijk

## Voedingswaarden tonen

80 Min

koolhydraten	103.75 g
Energie	776.89 kcal
vetten	24.28 g
Eiwit	30.06 g