



## WITTE EMMER RISOTTO MET KIPDIJ, TOMATILLO EN PATISSON



Na zo'n 2000 jaar is de oeroude, pure emmertarwe terug van weggeweest op Nederlandse en nu ook op Zuylesteinse grond. De harde kaf zorgt voor een laag risico op ziekten, waardoor bestrijdingsmiddelen niet nodig zijn. De emmertarwe op de akkers van Landgoed Zuylestein krijgt geen mest of gewasbeschermingsmiddelen. Emmer is zeer voedzaam, heeft een nootachtige smaak en een hoger vezel – en lager gluten gehalte dan spelt. Bovendien bevat emmer – in tegenstelling tot de moderne tarwe rassen een rijkdom aan diverse vitamines B, vitamine E, magnesium, koper, fosfor, zink, mangaan, selenium, ijzer en onverzadigde vetzuren. Ben je vegetariër? Vervang dan de kipdijen door champignons.

### INGREDIËNTEN VAN ZUYLESTEIN | VOOR 4 PERSONEN

400 gram kipdijen  
2 bosuien, 4 tenen knoflook  
Bouillon ca 750 ml  
400 gram tomatillo en 400 gram patisson van Zuylestein  
100 gram verse koriander van Zuylestein  
3 kopjes witte emmertarwe van Zuylestein  
Olijfolie  
Zeezout naar smaak  
Vers gemalen 4 seizoenen peper

=====

Kipdij aanbraden in de olijfolie in een wok. Gesnipperde ui en knoflook toevoegen goudgeel bakken  
Tomatillo en patisson grof snijden, toevoegen en roerbakken. Bouillon toevoegen en aan de kook brengen  
Emmer wassen en afspoelen en toevoegen aan de wok. Opletten dat alles onder het vocht ligt  
Wachten tot alles aan de kook is, deksel op de pan, vuur laag en half uur laten koken. Na ca. 20 minuten kijken of er nog vocht genoeg is, eventueel wat witte wijn of water toevoegen. Als het gerecht nog erg nat is, zonder deksel rustig verder laten pruttelen. Zout, peper of tabasco naar behoefte toevoegen. Na een half uur koken in totaal al roerend smeug droog koken tot het de gewenste substantie heeft. Tot slot de gesneden koriander toevoegen en doorroeren.

Bon appétit