



Italiaans, maar geen pasta!

Citroenrisotto met mascarpone en coquilles

Risotto al limone con mascarpone e capesante

2 PERSONEN

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 625 ml visbouillon, eventueel zelfgemaakt
- ✓ 40 ml extra vergine olijfolie
- ✓ 30 g boter
- ✓ ½ prei, in dunne ringetjes
- ✓ 50 g spek of gerookte pancetta, in kleine reepjes
- ✓ 1½ el fijngesneden citroentijm, + extra takjes om te garneren
- ✓ 1 teen knoflook, fijngesneden
- ✓ 200 g arborio- of carnarolirijst
- ✓ 80 ml witte wijn
- ✓ 6 grote verse coquilles zonder de schelpen, drooggedept met keukenpapier (de kuit heb je niet nodig)
- ✓ 2 el mascarpone
- ✓ ½ citroen, rasp en sap



ZO MAAK JE HET

1. Breng de bouillon aan de kook in een pan op hoog vuur, draai het vuur laag en houd de bouillon tegen de kook.
2. Verhit de helft van de olie en alle boter in een grote pan met zware bodem op matig tot hoog vuur.
3. Voeg de preiringetjes met de spekjes, tijm en knoflook toe en smoor ze 6-8 minuten onder af en toe roeren.
4. Voeg de rijst toe en schep de korrels 2-3 minuten door het vet.
5. Schenk de wijn erbij en laat al roerend 1-2 minuten inkoken tot een kwart.
6. Voeg een grote schep (125 ml) hete bouillon toe en roer de risotto tot de bouillon is opgenomen voor je weer een schep bouillon toevoegt.
7. Ga zo 20-25 minuten door tot je alle bouillon hebt toegevoegd, en je dikke, romige, beetgare risotto hebt.
8. Verhit intussen in een grote koekenpan met antiaanbaklaag de rest van de olijfolie op middelhoog vuur.
9. Bestrooi de coquilles met wat zout.
10. Schroei ze in de pan in 30 seconden dicht, keer ze en schroei ze ook aan de andere kant dicht in 20-30 seconden.
11. Leg ze op een bord en houd ze warm.
12. Roer de mascarpone, het citroenrasp en -sap door de risotto en voeg zout en peper naar smaak toe.
13. Verdeel de risotto over borden en leg de coquilles erop.
14. Garneer met nog wat takjes tijm.

BRON: deliciousmagazine.nl