

Risotto



Risotto met bleekselderij en zeevruchten *Risotto con sedano e frutti di mare*

2 PERSONEN

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 teen knoflook
-  2 el olijfolie
-  175 g risottorijst
-  5 el wijn droge witte
-  400 ml groenten- of visbouillon van 1 tablet
-  4 stengels bleekselderij groen bewaard, stelen in boogjes
-  350 g zeevruchtenmix
-  50 ml slagroom

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Fruit de knoflook in de olie in 2 minuten goudbruin.
2. Voeg de rijst toe en bak 2 minuten mee.
3. Voeg de wijn toe en laat al roerend door de rijst opnemen.
4. Voeg alle bouillon toe als de wijn volledig is opgenomen.
5. Roer de rijst om, breng opnieuw aan de kook en laat op laagste vuur onder af en toe roeren in $\pm$ 15 minuten gaarkoken.
6. Roer na 10 minuten de bleekselderij door de rijst en laat meegaren.
7. Schep de laatste 5 minuten de zeevruchtenmix luchtig door de risotto en laat kort meegaren.
8. Schep de room door de risotto en breng op smaak met zout en versgemalen peper.
9. Bestrooi met het achtergehouden fijn gesneden bleekselderijgroen.

BRON: deliciousmagazine.nl

