

Risotto



Risotto met citroen en gemarineerde kipkluijfjes *Risotto al limone con cosce di pollo marinate*

2 PERSONEN

🕒 75 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍳 6 kipkluijfjes
- 🍳 1 el olijfolie
- 🍳 ½ ui (gesnipperd)
- 🍳 1 teentje knoflook (fijnggehakt)
- 🍳 150 g risottorijst
- 🍳 500 ml kippen- of groentebouillon (heet)
- 🍳 225 g diepvries doperwtten
- 🍳 ½ citroen (rasp en sap)
- 🍳 15 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 🍳 ½ broccoli (in roosjes)

voor de marinade

- 🍳 2 el olijfolie
- 🍳 ½ el honing
- 🍳 ½ teentje knoflook (geperst)
- 🍳 1 takje tijm (alleen de blaadjes)

MATERIAAL: pan met een dikke bodem, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Leg de kipkluijfjes met de marinade op de bakplaat en bak in de oven in circa 30 minuten goudbruin en gaar.
3. Verhit intussen de olijfolie in een pan en fruit hierin de ui en knoflook.
4. Voeg de risottorijst toe en roer tot de korrels glazig beginnen te worden.
5. Voeg dan een scheutje hete bouillon toe, roer en voeg steeds een scheutje bouillon toe zodra de bouillon in de pan helemaal is opgenomen.
6. Ga zo door tot de rijst beetgaar is.
7. Voeg de doperwtjes, citroenrasp en een kneepje citroensap toe.
8. Schakel de warmtebron uit en roer de helft van de Parmezaanse kaas erdoor.
9. Breng de risotto op smaak met zout en peper en laat even staan.
10. Kook intussen de broccoli.
11. Serveer de risotto met de rest van de Parmezaanse kaas, kipkluijfjes uit de oven en de broccoli.

BRON: boodschappen.nl

