

Risotto



Risotto met doperwten, asperges en gerookte zalm *Risotto con piselli, asparagi e salmone affumicato*

2 PERSONEN

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍳 25 g boter
- 🍳 1 sjalot (gesnipperd)
- 🍳 150 g risottorijst
- 🍳 5 el witte wijn
- 🍳 500 ml groentebouillon
- 🍳 175 g groene asperges
- 🍳 100 g diepvries doperwten
- 🍳 65 g crème fraîche
- 🍳 50 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 🍳 100 g gerookte zalm (in reepjes)
- 🍳 1 takje dille (fijnggehakt)
- 🍳 ½ citroen (in partjes)

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de helft van de boter in een pan met dikke bodem.
2. Voeg de sjalotjes toe en fruit circa 3 minuten.
3. Voeg de rijst toe en bak al roerend 3 minuten mee, tot de korrels glazig zijn.
4. Voeg de wijn toe en roer tot deze is opgenomen.
5. Voeg een scheut bouillon toe en blijf roeren tot deze is opgenomen.
6. Herhaal dit circa 20 minuten, tot de rijst gaar is.
7. Breek of snijd intussen het onderste stugge stukjes van de asperges en snijd de asperges in stukken.
8. Voeg de doperwten, asperges en crème fraîche toe en warm 5 minuten mee met de risotto.
9. Neem de pan van de warmtebron en voeg de Parmezaanse kaas en de rest van de boter toe.
10. Laat afgedekt nog 3 minuten staan.
11. Neem het deksel van de pan, roer de risotto door en breng op smaak met peper en eventueel zout.
12. Garneer met de gerookte zalm, dille en een partje citroen.

BRON: boodschappen.nl

