

Risotto



Risotto met garnalen, kokosmelk en korianderpesto *Risotto con gamberi, latte di cocco e pesto di coriandolo*

2 PERSONEN

30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 500 ml kippen- of milde visbouillon
- 1 el kokosolie
- 1 teen knoflook fijngehakt
- 2 kleine sjalotten fijngehakt
- 400 g garnalen middelgroot, rauw, op de staartjes na gepeld, darmkanaal verwijderd
- 6 el droge witte wijn
- ½ ui fijngesneden
- 150 g carnaroli- of arboriorijst
- 125 ml kokosmelk
- korianderblad voor erbij

korianderpesto

- 15 g korianderblad
- 1 teen knoflook
- 20 g macadamianoten geroosterd
- 15 g Parmezaan geraspt
- 65 ml macadamia-olie

MATERIAAL: pan met een dikke bodem, keukenmachine

ZO MAAK JE HET

1. Doe voor de korianderpesto de koriander met knoflook, macadamia's en Parmezaan in een kleine keukenmachine en mix alles goed.
2. Voeg terwijl de motor draait in een dun straaltjes de macadamia-olie toe tot het een dikke emulsie is.
3. Zet de pesto opzij.
4. Breng de bouillon in een pan met dikke bodem op middelhoog vuur aan de kook; houd hem op laag vuur warm.
5. Verhit in deze pan ½ el kokosolie op middelhoog vuur.
6. Voeg de knoflook en de helft van de sjalot toe en verhit ze op laag vuur 2-3 minuten tot ze zachter zijn en geuren.
7. Verwijder de staartjes van de helft van de garnalen en hak de garnalen grof.
8. Doe de gehakte en de hele garnalen met de wijn in de pan en roer tot de garnalen gaan verkleuren.
9. Zet het garnalenmengsel in een kom afgedekt opzij.
10. Zet de pan weer op middelhoog vuur.
11. Voeg de overgebleven kokosolie toe en laat de ui en de overgebleven sjalot in 3-4 minuten glazig worden.
12. Roer de rijst erdoor en roer 1-2 minuten tot de korrels vettig zijn en geuren.
13. Roer de overgebleven wijn erdoor en laat hem in 1-2 minuten verdampen.
14. Blijf steeds roeren en doe steeds 125 ml hete bouillon bij de rijst, laat hem verdampen voor je opnieuw een portie toevoegt.
15. Ga zo door tot alle de bouillon op is en de rijst romig maar ook licht beetgaar is (dit duurt zo'n 20 minuten).
16. Roer de kokosmelk door de rijst en laat hem nog 1 minuten zachtjes koken, roer nu ook het garnalenmengsel door de risotto tot alles net goed heet is.
17. Verdeel de risotto over de diepe borden en schep er pesto en koriander op.

BRON: deliciousmagazine.nl



