

Risotto



Risotto met gepocheerde kabeljauw en peterseliesalsa
Risotto con baccalà in camicia e salsa al prezzemolo

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍲 200 ml visbouillon
- 🍷 3 el witte wijn
- 🐟 200 g kabeljauwfilets
- 🌿 1 el olijfolie
- 🥬 75 g jonge prei (in smalle ringen)
- 🌿 ½ el verse tijm
- 🍚 100 g risottorijst (arboriorijst)

voor de salsa

- 🍊 1 sinaasappel of citroen (schoongeboend)
- 🐟 3 ansjovisfilets (blik)
- 🧄 1 teentje knoflook (geperst)
- 🌿 3 el verse peterselie (gehakt)
- 🍄 1 el kappertjes
- 🌿 3 el olijfolie

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 100°C.
 2. Begin met de peterseliesalsa.
 3. Rasp 1 theelepel van de sinaasappel of citroen en pers de vrucht.
 4. Wrijf de ansjovis fijn en meng er het citrussap, de rasp, de knoflook, de peterselie, de kappertjes ende olijfolie door.
 5. Verwarm de bouillon en wijn tegen de kook aan en pocheer hierin de vis 5 minuten.
 6. Schep de visfilets uit het vocht (bewaar dit) en houd ze afgedekt warm in de oven.
 7. Verhit de olie en bak hierin de prei en de tijm 2 minuten.
 8. Voeg de rijst toe en bak deze mee tot de korrels glanzen.
 9. Giet er een beetje pocheervocht bij en laat het inkoken.
 10. Voeg de rest van het vocht beetje bij beetje toe en kook al roerend tot de rijst in 15-20 minuten gaar is.
 11. Serveer de risotto met daarop de vis met een beetje peterseliesalsa.
 12. Serveer de rest van de salsa er apart bij.
- 🍲 Vervang kabeljauw door koolvis of pangasius.
- 🍲 Neem in plaats van prei reepjes komkommer of bosui.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

