

Risotto



Risotto met kokkels, maanzaad en saffraan *Risotto con vongole, semi di papavero e zafferano*

2 PERSONEN

30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 500 g verse kokkels
- ½ tl saffraan, fijn gestampt
- 160 g risottorijst (bijv. carnaroli)
- 65 g boter
- ½ witte ui, fijn gesnipperd
- 40 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 2 el witte wijn
- 500 ml visbouillon, verwarmd
- zout & peper
- ½ el maanzaad
- bieslook, fijn gesnipperd

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Doe de saffraan in een glaasje en bedek met een laagje water.
 2. Laat trekken (liefst een nachtje van tevoren, maar een halfuurtje kan ook).
 3. Spoel de kokkels goed af.
 4. Verhit een scheut olijfolie in een hoge pan en voeg de kokkels en een laagje water toe.
 5. Leg een deksel op de pan en draai het vuur naar de hoogste stand.
 6. Check de kokkels regelmatig.
 7. Zet het vuur uit zodra de schelpjes open zijn.
 8. Laat 25 gram van de boter in een andere pan en laat op laag vuur smelten.
 9. Zorg dat je op een ander vuur de bouillon warm houdt.
 10. Voeg de fijn gesnipperde ui toe aan de pan met de boter en laat 10 à 15 minuten stoven.
 11. Voeg af en toe een beetje van de bouillon toe om te vermijden dat de ui teveel uitdroogt.
 12. Is de ui mooi gestoofd, transparant en zacht, voeg dan de rijst erbij en rooster ongeveer 3 minuten, tot de korrels de looks van parels krijgen.
 13. Blus af met de witte wijn en laat de wijn volledig verdampen.
 14. Tijd om de bouillon soeplepel per soeplepel toe te voegen.
 15. Wacht telkens tot de rijst de bouillon volledig heeft opgenomen.
 16. Je kunt hier trouwens ook heel goed het vrijgekomen vocht van de pan met kokkels inzetten.
 17. Roer in de laatste vijf minuten de saffraan door de rest van de risotto.
 18. Is alles gaar?
 19. Zet het vuur uit en roer de geraspte Parmezaans, een snuf zout en de resterende boter door de saffraan-risotto.
 20. Serveer met de schelpjes, met wat maanzaad en met de fijn gesnipperde bieslook.
- Bij het kopen van kokkels is versheid belangrijk. Kies kokkels waarvan de schelpen goed gesloten zijn. Open schelpen zijn meestal een teken dat de schelpdiertjes dood zijn, deze wil je niet eten.
 - Let op:** De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

BRON: culy.nl

