

Risotto



Risotto met limoen en zalm

Risotto al lime e salmone

2 PERSONEN

35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 150 g risottorijst
- 2 limoenen
- 2 zalmfilets (± 100 gram per stuk)
- 1 sjalotje
- 3 el witte Wijn
- 500 ml visbouillon
- ½ tl venkelzaad
- ½ tl suiker
- 1 el olijfolie + extra voor de afwerking
- 1 el boter
- peper & zout

MATERIAAL: pan met een dikke bodem, grillpan

ZO MAAK JE HET

1. Pers 1 limoen uit en meng het sap met het venkelzaad, de suiker, ½ eetlepel olijfolie en peper en zout naar smaak.
2. Leg de zalmfilets in de marinade en zet apart.
3. Snipper het sjalotjes en rasp en pers de limoen uit.
4. Verwarm 1 eetlepel olijfolie in een pan met dikke bodem op middelhoog vuur.
5. Fruit hierin de sjalotjes gedurende 5 minuten.
6. Roer de rijst erdoor, schep een paar keer om en blus af met de witte wijn.
7. Als de wijn helemaal is opgenomen, schenk je er een soeplepel hete bouillon bij.
8. Blijf regelmatig roeren tot de rijst het vocht heeft opgenomen en herhaal dit proces tot de rijst gaar is, maar nog wel een bite heeft.
9. Bak ondertussen in een grillpan de zalmfilets in 5 tot 10 minuten (afhankelijk van de dikte) gaar.
10. Bewaar de marinade.
11. Haal de vis uit de pan en leg apart op een schaal met aluminiumfolie zodat de filets niet afkoelen.
12. Roer het limoensap samen met twee eetlepels van de marinade door de risotto en maak het extra smeuïg met 1 eetlepel boter en olijfolie.
13. Kruid met peper en zout naar smaak en bestrooi met de limoenrasp.

BRON: culy.nl

