

Risotto



Risotto met prei en mosselen

Risotto con porri e cozze

2 PERSONEN

 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  500 g mosselen panklaar
-  1 el olijfolie
-  1 sjalot fijngesneden
-  300 g prei in ringetjes
-  150 g risotto
-  10 el wijn droge witte
-  65 ml crème fraîche
-  50 g babyspinazie + extra voor erover
-  ½ citroen rasp

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Controleer de mosselen, gooi schelpen die stuk zijn weg.
2. Doe de mosselen met 6 el wijn en royaal peper in een hapjespan.
3. Leg de deksel op de pan en breng aan de kook.
4. Kook 5-6 minuten, tot alle schelpen open staan en schud af en toe om, zodat de mosselen gelijkmatig garen.
5. Verhit intussen de olijfolie in een wijde pan met dikke bodem.
6. Fruit de sjalot 1 minuut.
7. Schep de prei erdoor, houd wat groene preiringen achter voor de garnering, en bak 4 minuten zachtjes mee.
8. Schep dan de risotto erdoor en bak tot de korrels glanzen en glazig zijn.
9. Schenk intussen het mosselkookvocht uit de pan door een fijne zeef.
10. Houd de mosselen warm in de pan met de deksel erop.
11. Vul het mosselkookvocht met water aan tot 500 ml.
12. Schenk de wijn bij de risotto en laat de rijst de wijn zachtjes kokend en af en toe roerend opnemen.
13. Voeg steeds een flinke soeplepel aangelengd mosselkookvocht toe en laat de rijst ook deze zacht kokend opnemen voordat je een nieuwe schep toevoegt.
14. Roer regelmatig en kook de rijst zo in ± 20 minuten gaar.
15. Neem de risotto van het vuur.
16. Schep de crème fraîche, de spinazie en citroenrasp erdoor.
17. Voeg zout en peper naar smaak toe.
18. Verdeel de mosselen over de risotto en leg een deksel op de pan.
19. Laat de risotto 3 minuten rusten.
20. Garneer met wat spinazie en prei.

BRON: deliciousmagazine.nl

