

Risotto



Risotto met rivierkreeftjes en gerookte zalm *Risotto con gamberi e salmone affumicato*

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍳 1 el arachideolie
- 🍳 ½ rode ui (gesnipperd)
- 🍳 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- 🍳 200 g risottorijst
- 🍳 100 ml rosé of droge witte wijn
- 🍳 400 ml visbouillon
- 🍳 1 lente-/bosui (in dunne ringetjes)
- 🍳 2 el kookroom
- 🍳 50 g gerookte zalm (in reepjes)
- 🍳 125 g rivierkreeftjes
- 🍳 25 g Parmezaanse kaas (geraspt)

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olie in een pan met dikke bodem en fruit hierin de ui en knoflook 2-3 minuten.
2. Voeg de rijst toe en bak circa 3 minuten, tot de korrels glanzen.
3. Blus af met de rosé en roer tot de wijn is opgenomen door de rijst.
4. Voeg al roerend een soeplepel bouillon toe en voeg steeds weer een nieuwe lepel toe als de vorige bouillon is opgenomen.
5. Gaar de rijst zo in circa 20 minuten.
6. Voeg als de risotto bijna gaar is de bosui, kookroom, zalm en rivierkreeftjes toe.
7. Verwarm nog even en schep de kaas erdoor.

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

