

Risotto



Risotto met saffraan en garnalen

Risotto allo zafferano e gamberi

2 PERSONEN

40 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 375 ml kippenbouillon
- 1 envelopje saffraan
- 40 g boter
- ½ ui (gesnipperd)
- 150 g risottorijst
- 3 el witte wijn
- 1 el olijfolie
- 1 teentje knoflook (geperst)
- ½ citroen
- 200 g grote garnalen (ontdood, diepvries)
- 25 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 40 g zeekraal of rucola

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de bouillon en roer de saffraandraadjes erdoor.
2. Verhit 20 gram boter in een koekenpan en fruit hierin de ui circa 5 minuten.
3. Schep de risottorijst erdoor en bak mee tot de korrels glazig zijn.
4. Giet de wijn erbij en laat deze verdampen.
5. Voeg een scheut bouillon toe en roer tot deze is opgenomen.
6. Voeg dan weer een scheut bouillon toe en herhaal dit circa 20 minuten, tot de rijst beetgaar is.
7. Verhit intussen de olijfolie in een koekenpan en fruit hierin de knoflook circa 3 minuten.
8. Pers ½ citroen uit.
9. Voeg de garnalen en het citroensap toe en bak de garnalen in circa 5 minuten op hoge stand gaar.
10. Roer vlak voor het serveren de rest van de boter en de kaas door de risotto.
11. Breng op smaak met zout en peper.
12. Snijd de overige citroen in partjes.
13. Verdeel de risotto over diepe borden.
14. Schep de garnalen erop en maak af met wat zeekraal of rucola.
15. Serveer met partjes citroen.

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

