

Risotto



Risotto met tuinbonen, krab en munt *Risotto con fave, granchio e menta*

2 PERSONEN

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍲 750 ml kippenbouillon
- 🍲 2 el olijfolie + extra voor erbij
- 🍲 ½ ui, fijngesneden
- 🍲 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 🍲 250 g arboriorijst
- 🍲 50 ml crème fraîche
- 🍲 25 g versgeraspte Parmezaanse kaas + extra
- 🍲 250 g diepvries tuinbonen, geblancheerd, afgespoeld en uit de vliesjes gedrukt (= dubbelgedopt)
- 🍲 25 g boter
- 🍲 250 g krabvlees (van gekookte verse krabbenpoten of uit blik)
- 🍲 ½ (bio)citroen, rasp en sap
- 🍲 ¼ bosje bieslook, gesnipperd

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Breng de kippenbouillon in een pan op hoog vuur aan de kook, zet het vuur laag en houd warm.
2. Verhit de olie op matig vuur in een steelpan met dikke bodem.
3. Voeg de ui en knoflook toe en bak al omscheppend 3-4 minuten
4. Doe de rijst erbij en roer elke 2 minuten.
5. Schep lepel voor lepel de hete bouillon erbij en roer steeds tot de bouillon is opgenomen.
6. Ga door tot de bouillon op is en de risotto beetgaar in ± 20 minuten.
7. Haal van het vuur en schep de crème fraîche, Parmezaanse kaas, tuinbonen, boter en het krabvlees erdoor.
8. Schep voorzichtig om en laat ± 2 minuten doorwarmen.
9. Voeg de citroenrasp en het citroensap en wat zout en peper toe.
10. Bestrooi de risotto met bieslook, munt en nog wat Parmezaan.
11. Besprenkel met wat olijfolie.

BRON: deliciousmagazine.nl

