

Risotto



Risotto met tuinerwten en zalm *Risotto con piselli e salmone*

2 PERSONEN

30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 150 g arborio rijst of risottorijst
- ½ grote witte ui, fijngesnipperd
- 1 teen knoflook, fijngesnipperd
- 6 el droge witte wijn
- 500 ml groentebouillon
- stukje Parmezaanse kaas, naar smaak
- klont roomboter
- 2 porties zalmfilet (200 gram)
- 1 citroen, rasp

voor de doperwtenspread

- 300 g tuinerwten uit de diepvries, ontdooid
- 15 g basilicum
- 1 stengel bosui, alleen het groen in stukjes
- 3 el olijfolie
- ½ citroen, sap
- zout & peper

MATERIAAL: pan met een dikke bodem, blender

ZO MAAK JE HET

1. Maak eerst de erwtenpuree.
2. Doe daarvoor alle ingrediënten in een blender en mix tot een homogene massa en zet apart.
3. Verhit wat olijfolie en een klont boter in een pan op laag vuur.
4. Laat hierin de sjalot en knoflook bakken tot de sjalot mooi zacht is, ongeveer 10 minuten.
5. Laat niet kleuren.
6. Zet ondertussen de bouillon op.
7. Voeg de rijst toe aan de sjalotten en draai het vuur iets hoger.
8. Roer goed door en bak de rijst tot de korrels mooi glazig zijn, als kleine parels.
9. Blus af met de witte wijn.
10. Roer tot de wijn is opgenomen door de rijst.
11. Voeg daarna steeds twee grote soeplepels van de bouillon toe aan de rijst en roer.
12. Herhaal dit net zolang tot de bouillon op is.
13. Je moet een mooie, romige risotto voor je zien, maar de korrels mogen nog al dente zijn.
14. Het hele proces duurt waarschijnlijk minstens 20 minuten.
15. Is de risotto klaar?
16. Zet het vuur uit en roer er 6 flinke eetlepels van de doperwtenspuree doorheen.
17. Leg een klont boter op de groene risotto en laat de risotto 5 minuten met rust.
18. Verhit ondertussen een klontje boter in een pan en bak daarin de zalmfilets.
19. Kruid af met zwarte peper van de molen.
20. Is de zalm gaar?
21. Draai het vuur dan naar de laagste stand en houd even warm.
22. Roer wat citroensap door de risotto en rasp er wat Parmezaanse kaas over.
23. Roer en proef.
24. Voeg eventueel nog wat extra zout en/of Parmezaanse kaas toe.
25. Schep de groene risotto op de borden en verdeel de zalmfilets over de risotto.
26. Werk af met nog wat zeste van citroen.

BRON: culy.nl

