

Risotto



Risotto met vis en garnalen

Risotto con pesce e gamberi

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  ½ tl saffraandraadjes
-  450 ml kippenbouillon van 1 tablet
-  2 el olijfolie
-  100 g garnalen gepelde, rauwe
-  1 ui fijngesneden
-  1 teentje knoflook geperst
-  1 vleestomaat zaadlijsten verwijderd, in kleine blokjes
-  150 g risottorijst*
-  150 g stevige witvisfilet in stukken
-  150 g doperwten diepvries

ZO MAAK JE HET

1. Week de saffraandraadjes in de kippenbouillon.
 2. Verhit de olie in een koekenpan en bak hierin de garnalen met de ui en de knoflook ± 3 minuten op middelhoog vuur.
 3. Voeg de tomaatblokjes toe, bak ze ± 2 minuten mee en voeg de rijst toe.
 4. Bak de rijst tot ze heet is en schenk de bouillon met de saffraandraadjes in de pan.
 5. Roer alles goed door, draai het vuur op de laagste stand (een warmhoudplaatje op een lage pit is ideaal) en leg een deksel op de pan.
 6. Roer de rijst een aantal keren door.
 7. Voeg na ± 10 minuten de vis en doperwten toe en roer ze door de rijst.
 8. Leg het deksel weer op de pan en houd de pan nog ± 10 minuten op zeer laag vuur tot de rijst alle bouillon heeft opgenomen en gaar is.
-  Gebruik bij snelkook-risottorijst 50 ml bouillon minder, door de voorbereiding in de fabriek neemt deze rijst minder vocht op.

BRON: deliciousmagazine.nl

