

Risotto



Risotto met zalm en munt *Risotto al salmone e menta*

2 PERSONEN

30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 2 el olijfolie
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 150 g risottorijst
- 300 ml groentebouillon (heet)
- ½ courgette (in blokjes)
- 150 g doperwten (vers, gedopt) of diepvries doperwten
- ½ tl citroenrasp
- 2 zalmfilets (à 125 g, met vel)
- ½ el boter (koud)
- 15 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 el muntblaadjes (fijnggehakt)

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Verhit 1 eetlepel olie in een pan met dikke bodem en fruit hierin de ui circa 5 minuten.
 2. Voeg de rijst toe en roerbak kort.
 3. Giet wat bouillon erbij en blijf roeren tot de rijst de bouillon heeft opgenomen.
 4. Giet dan weer wat bouillon erbij en herhaal dit al roerend circa 20 minuten tot alle bouillon op is.
 5. Verhit de rest van de olie in een andere pan en fruit de courgette circa 3 minuten.
 6. Voeg de doperwten en de citroenrasp toe en schep dit door de risotto als deze beetgaar is.
 7. Leg het deksel op de pan en neem de pan van de warmtebron.
 8. Bak intussen de zalm op de huid op middelhoge stand in circa 5 minuten rosé.
 9. Bestrooi met zout en bak nog 1 minuut op de andere kant.
 10. Verwarm de risotto op een lage stand en roer de boter, de kaas en de munt erdoor.
 11. Breng verder op smaak met peper.
 12. Serveer de risotto op warme borden en leg er een stuk zalm op.
- Voor wijn bij de risotto blijven we natuurlijk in Italië . Bij deze risotto verschijnt het voorjaar in het glas dankzij een Verdicchio

BRON: boodschappen.nl

