

Risotto



Risotto met zalmvinken en voorjaarsgroenten *Risotto con filetti di salmone e verdure primaverili*

2 PERSONEN

35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 300 g zalmfilets (in stukken)
- 1½ el citroensap
- ½ el grove mosterd
- 1½ lente-/bosuitjes (in stukken)
- 4 grote plakken rauwe ham
- 3 el olijfolie
- 150 g spinazie (panklaar)
- 75 g waterkers (grof gesneden)
- 1 teentje knoflook (fijnggehakt)
- 1 sjalot (gesnipperd)
- 150 g risottorijst
- 600 ml kippenbouillon (warm)
- ½ venkelknol (in stukjes)
- 50 g Parmezaanse kaas of belegen kaas (geraspt)

MATERIAAL: pan met een dikke bodem, blender

ZO MAAK JE HET

1. Maal de zalmfilet met het citroensap, de mosterd en bosui grof.
 2. Leg de plakken rauwe ham naast elkaar.
 3. Vorm met vochtige handen rolletjes van het vismengsel en leg ze in het midden van de ham.
 4. Vouw de ham om de uiteinden van de visrolletjes en rol de ham verder eromheen.
 5. Leg even in de koelkast.
 6. Verhit 1 el olijfolie en roerbak hierin de spinazie totdat deze geslonken is.
 7. Voeg de waterkers toe.
 8. Schep de groenten in een zeef en druk het vocht eruit.
 9. Verhit 1 el olijfolie en fruit hierin de knoflook en sjalotjes.
 10. Bak de rijst 2 minuten mee tot de korrels glanzen.
 11. Voeg een scheut bouillon toe en roer tot deze is opgenomen.
 12. Ga zo circa 20 minuten door tot de rijst beetgaar is en schep na circa 10 minuten de venkel erdoor.
 13. Verhit intussen de rest van de olie en bak hierin de zalmvinken rondom in circa 6 minuten goudbruin en gaar.
 14. Schep de spinazie, waterkers en kaas door de risotto en verwarm even.
 15. Serveer de zalmvinken op de risotto.
- Vervang de waterkers in dit recept eventueel door extra spinazie.
 - Neem kabeljauw in plaats van zalm en rol de vis in lange linten courgette.

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

