

Risotto



Risotto met zoete aardappel, pancetta en garnalen *Risotto con patate dolci, pancetta e gamberi*

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍲 300 g zoete aardappel
- 🍲 200 g grote ongepelde garnalen diepvries, ontdooid
- 🍲 40 g pancetta
- 🍲 1 sjalotje fijngesneden
- 🍲 150 g risotto
- 🍲 5 el droge witte wijn
- 🍲 500 ml visbouillon van tabletten
- 🍲 50 ml slagroom
- 🍲 1 el fijngehakte dille
- 🍲 1½ el olijfolie
- 🍲 25 g boter
- 🍲 1 sjalotje

MATERIAAL: pan met een dikke bodem, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Schil de zoete aardappels en snijd ze in 1 cm-blokjes.
4. Verdeel de zoete aardappel over de bakplaat en besprenkel met de olijfolie.
5. Rooster de zoete aardappel in de voorverwarmde oven gaar in 15 minuten.
6. Leg na 5 minuten de garnalen erbij.
7. Smelt in een hapjespan 10 g boter.
8. Bak de pancetta knapperig in 3 minuten.
9. Schep uit de pan en leg op een bord.
10. Fruit in het bakvet de sjalot 1 minuut.
11. Schep de risotto erdoor en bak tot de korrels glanzen en glazig zijn.
12. Voeg de wijn toe en laat de rijst de wijn zachtjes kokend opnemen.
13. Voeg in 3 porties de bouillon toe en laat de rijst ook de bouillon zachtjes kokend opnemen voordat je de volgende portie toevoegt.
14. Kook de rijst beetgaar in 18-20 minuten.
15. Meng intussen de slagroom met de dille.
16. Neem de risotto van het vuur.
17. Schep de aardappelblokjes met de rest van de boter door de risotto en breng op smaak met peper.
18. Laat de risotto afgedekt 2-3 minuten rusten.
19. Roer de dilleroom door de risotto en schep op de borden.
20. Verdeel er de pancetta en garnalen over.

BRON: deliciousmagazine.nl

