



Romige saffraan risotto met garnalen

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 150 g risottorijst
- 🍷 ½ ui, fijngesneden
- 🍷 1½ teen knoflook, fijngehakt
- 🍷 1 steel bleekselderij, fijngesneden
- 🍷 25 g boter
- 🍷 50 ml droge witte wijn
- 🍷 40 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 🍷 klein Handje rozijnen
- 🍷 ½ Bosje verse peterselie, fijngehakt
- 🍷 ⅓ gr saffraan
- 🍷 Snufje zwarte peper
- 🍷 ½ tl zout
- 🍷 olijfolie
- 🍷 400 ml kippenbouillon
- 🍷 225 g reuzengarnalen, rauw en ongepeld

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de helft van de boter en een scheutje olijfolie in een diepe pan.
2. Fruit de ui en 1 teen knoflook tot ze glazig zijn.
3. Voeg de fijngesneden bleekselderij toe en bak even mee.
4. Voeg de risottorijst toe.
5. Roer goed zodat elke korrel bedekt is met boter en olie.
6. Schenk de droge witte wijn erbij en roer totdat de wijn bijna volledig is opgenomen door de rijst.
7. Voeg dan de saffraan toe en begin met het toevoegen van de kippenbouillon, een grote lepel tegelijk, terwijl je blijft roeren.
8. Wacht met het toevoegen van de volgende pollepel tot de vorige bijna volledig is opgenomen.
9. Halverwege het koken, voeg je de rozijnen toe aan de risotto.
10. Wanneer de risottorijst gaar is en een romige consistentie heeft, roer je de resterende boter en de geraspte Parmezaanse kaas erdoor.
11. Breng op smaak met zout en zwarte peper.
12. Voeg vervolgens de gehakte peterselie toe en roer goed.
13. In een aparte koekenpan, verhit wat olijfolie.
14. Bak het ½ teentje knoflook tot het goudbruin en geurig is.
15. Voeg de reuzengarnalen toe en bak ze tot ze roze en gaar zijn.
16. Schep de saffraan risotto op borden en leg er een aantal gebakken reuzengarnalen bovenop.
17. Garneer eventueel met wat extra peterselie.

TIP: Gebruik groentebouillon i.p.v. kippenbouillon en laat de garnalen achterwege voor een vegetarische variant, of vervang de garnalen door wat gebakken groenten of paddenstoelen.

BRON: leukerecepten.nl

