



HET WITTE GOUD

Risotto met asperges en gerookte makreel

2 PERSONEN

⌚ 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 165 g graat loze gerookte makreelfilets
- 🍴 150 g risottorijst
- 🍴 250 g witte asperges
- 🍴 25 g kruidenroomkaas
- 🍴 25 g ongezouten roomboter
- 🍴 5 g verse platte peterselie
- 🍴 1 rode ui
- 🍴 ½ biologische limoen
- 🍴 ½ el olijfolie
- 🍴 ½ tl knoflookpoeder

MATERIAAL: aspergepan, hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de witte asperges en snijd onderste, stugge stukje af.
2. Breng een ruime pan water met eventueel een snufje zout aan de kook.
3. Kook de asperges ongeveer 10 minuten tot ze beetgaar zijn.
4. Haal ze daarna met een schuimspaan uit het water en bewaar het kookvocht.
5. Snijd de asperges in stukken van ongeveer twee centimeter en houd de aspergekopjes apart.
6. Boen de limoen schoon, rasp de schil en pers het sap uit.
7. Snipper de rode ui.
8. Verhit de olijfolie in een hapjespan op middelhoog vuur en fruit de ui met het knoflookpoeder 5 minuten zachtjes aan.
9. Voeg de risottorijst toe en roer 1 minuut mee tot alle korrels glanzen.
10. Blus af met een eetlepel limoensap.
11. Voeg een flinke scheut van het aspergekookvocht toe en blijf roeren tot het vocht is opgenomen.
12. Herhaal dit telkens met een nieuwe scheut totdat de risotto na circa 20 minuten gaar en romig is.
13. Voeg na 15 minuten de aspergestukjes (zonder de kopjes) toe.
14. Roer aan het eind de roomboter en de kruidenkaas door de risotto.
15. Haal de pan van het vuur, dek af met een deksel of theedoek en laat vijf minuten rusten.
16. Snijd de peterselie fijn.
17. Trek de makreelfilets voorzichtig uit elkaar met een vork.
18. Meng de helft van de makreel en de helft van de limoenrasp door de risotto.
19. Breng op smaak met peper en eventueel een beetje zout.
20. Verdeel de rest van de makreel en de aspergekopjes over de borden en garneer met peterselie en de resterende limoenrasp.

TIP: -

BRON: noorderland.nl

