



Groene asperge risotto met feta en gekonfijte citroen

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 625 ml groentebouillon
- 🥄 1½ el extra vergine olijfolie
- 🥄 30 g boter
- 🥄 ½ ui, in dunne ringen
- 🥄 1 el fijngesneden bladpeterselie + extra
- 🥄 1 el fijngesneden dille + extra
- 🥄 1 teen knoflook, fijngesneden
- 🥄 200 g arborio- of carnarolirijst
- 🥄 80 ml witte wijn
- 🥄 ½ bos groene asperges, onderkantjes eraf, in 3 cm-stukjes, kort geblancheerd
- 🥄 65 g dubbel gedopte tuinbonen
- 🥄 65 g verse doperwtten
- 🥄 75 g feta op olie met kruiden, uitgelekt + extra voor erbij
- 🥄 ½ bio citroen, rasp en sap
- 🥄 1½ el gekonfijte citroenschil*, fijngesneden + extra voor erover

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de bouillon in een steelpan aan de kook.
2. Draai het vuur laag en houd de bouillon tegen de kook aan.
3. Verhit de olie en boter in een steelpan met dikke bodem op matig tot hoog vuur.
4. Bak hierin de ui, kruiden en knoflook onder af en toe omscheppen 4-6 minuten.
5. Voeg de rijst toe en schep de korrels 2-3 minuten door het mengsel.
6. Schenk de wijn erbij en laat al roerend in 1-2 minuten inkoken tot driekwart is opgenomen door de rijst.
7. Voeg steeds een flinke schep bouillon toe en roer de risotto tot de bouillon is opgenomen.
8. Voeg dan pas de volgende schep toe.
9. Ga zo 20-25 minuten door tot alle bouillon is toegevoegd en de rijst beetgaar is.
10. Schep de asperges, tuinbonen, doperwtten, feta, de citroenrasp, het -sap en de gekonfijte citroen door de risotto.
11. Breng op smaak met zout en peper.
12. Schep de risotto op borden en garneer met nog wat feta, kruiden en gekonfijte citroen.

* Gekonfijte citroen, door het pekelen van de citroenen verandert de structuur van de schil: die wordt zacht en de smaak wordt gerijpt, zoutig met een hint van bloemige citrus. Je gebruikt het in salades, sauzen, stoofgerechten zoals tajine en dressings. Het geeft een bijzondere kick aan elk gerecht dus experimenteer er op los! Te koop in de (oosterse) supermarkt.

BRON: deliciousmagazine.nl

