

INVINCIBLE NUMERO UNO BRANCO

## CITROENRISOTTO MET GARNALEN & ZEEKRAAL (35 MIN)



### INGREDIENTEN

4 personen

**1 l water**

**1 kippenbouillon tablet**

**2 sjalotten**

**50 gr ongezouten roomboter**

**300 gr risottorijst**

**125 ml droge witte wijn**

**2 tenen knoflook**

**2 el milde olijfolie**

**225 gr rauwe en gepelde roze garnalen (diepvries)**

**100 gr zeekraal**

**1 citroen**

**50 gr Parmigiano Reggiano**

### BEREIDING

Breng een pan met het water en de boullontablet aan de kook. Zet het vuur laag.

Snipper ondertussen de sjalotten. Verhit de helft van de boter in een pan met dikke bodem, voeg de sjalotten toe en fruit 5 min. op laag vuur. Voeg de risottorijst toe en fruit al roerend 3 min. mee tot de korrels glazig zijn.

Voeg de wijn toe en roer tot deze door de rijst is opgenomen. Voeg een soepopscheplepel hete bouillon toe aan de rijst en roer tot de bouillon door de rijst is opgenomen. Voeg dan weer een lepel toe en herhaal dit tot de rijst gaar is. Dit duurt ca. 20 min. Het mengsel hoort dik vloeibaar te zijn.

Ontdooi de garnalen. Snijd ondertussen de knoflook fijn. Verhit tegen het einde van de kooktijd van de risotto de olie in een koekenpan. Voeg de knoflook toe en bak 1 min. op middelhoog vuur. Voeg de garnalen en de zeekraal toe en bak 2-3 min. mee. Schep regelmatig om. Breng op smaak met peper.

Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers de halve vrucht uit. Snijd de andere helft in 4 partjes. Rasp de kaas. Neem de risotto van het vuur en roer het citroenrasp en-sap, de kaas en de rest van de boter erdoor. Breng op smaak met peper. Verdeel over de borden en schep de garnalen met de zeekraal erop. Serveer met de partjes citroen.