WINEBIZZ
Excellent Wines

Ovenrisotto met bimi en zalm

Colle Corviano Trebbiano d'Abruzzo

2 personen - 15+30 minuten bereidingstijd

INGREDIËNTEN

- 150 gr risottorijst
- 250 gr Bimi®
- 150 gr gerookte zalm
- 500 ml bouillon (groenten)
- 2 tl pesto
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- geraspte (Parmezaanse) kaas

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de gerookte zalm en ui in stukjes. Giet een scheutje olie in een pan en bak de ui met 1 uitgeperste teen knoflook.

Na 2-3 minuten voeg je de rijst toe en meng je het goed door elkaar.

Na ongeveer 1 minuut, kan ook de bouillon erbij en schep je alles even door. Als je een pan gebruikt die ovenbestendig is (zoals mijn gietijzeren pan), dan schuif je de pan in de oven voor 25-30 minuten. Je kunt ook alles in een ovenschaal gieten/scheppen als je geen ovenbestendige pan hebt. Na ongeveer 15 minuten voeg je de Bimi toe aan de risotto, roer je alles even door elkaar en zet je de risotto nog 15 minuten in de oven (in totaal dus 25-30 minuten).

Tip: je kunt er ook voor kiezen om de Bimi apart stomen of bijvoorbeeld even te wokken in de pan.

Na ongeveer 30 minuten is alle bouillon opgenomen door de rijst en is de rijst gaar. Meng de pesto, gerookte zalm en Bimi door de risotto. Het is ook lekker om nog wat geraspte (Parmezaanse) kaas door de risotto te mengen.

Bimi is gewoon in de supermarkt te koop, namelijk bij Jumbo, Deen en Plus.

.