

Risotto met garnalen en groene asperges

Telmo Rodriguez Basa Verdejo



INGREDIËNTEN (4 PERS)

- 1 gesnipperde ui
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 200 gram Arborio risotto rijst
- 400 gram groene asperges, in vieren gesneden
- 1 liter warme groentebouillon
- 50 gram Parmezaanse kaas
- Sap van een halve citroen
- 1 eetlepel gehakte, verse peterselie
- 200 gram wok garnalen
- Peper en zout naar smaak
- 1 eetlepel olijfolie

BEREIDING

1. Verhit een eetlepel olijfolie in een ruime pan en fruit hierin de ui en knoflook
2. Voeg de risotto rijst toe en bak deze mee tot de korrels glazig beginnen te zien
3. Doe de stukken groene asperge in de pan en schep even goed om
4. Voeg nu soeplepel voor soeplepel de warme bouillon aan de rijst in de pan toe.
Laat de rijst eerst bijna alle bouillon opnemen voordat je weer een nieuwe lepel toevoegt
5. Herhaal dit tot de rijstkorrels gaar zijn
6. Voeg als laatste de Parmezaanse kaas, citroensap, peterselie en de garnalen toe
7. Roer alles goed door en verwarm nog even 5 minuten door, tot de garnalen gaar zijn