



Risotto met rivierkreeftenvlees en gerookte zalm



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 eetlepels arachideolie
1 rode ui (fijngesnipperd)
2 teentjes knoflook (fijngehakt)
400 gram risottorijst
200 ml witte wijn
800 ml visbouillon
2 lente-uitjes (in dunne ringetjes)
50 ml kookroom
150 gram gerookte Atlantische zalmreepjes
150 gram rivierkreeftenvlees
50 gram parmezaan

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olie in een pan en fruit hierin de ui en de knoflook gedurende 2 à 3 minuten.
- 2.** Voeg de rijst toe en bak enkele minuten, tot de korrels glanzen.
- 3.** Blus met de witte wijn en roer tot de wijn is opgenomen door de risottorijst.
- 4.** Voeg al roerend een soeplepel bouillon toe en voeg telkens een nieuwe lepel toe als de vorige bouillon is opgenomen door de rijst.
- 5.** Gaar de risottorijst verder gedurende 20 minuten.
- 6.** Voeg de lente-uitjes, kookroom, zalm en het rivierkreeftenvlees toe.
- 7.** Verwarm nog even en schep de kaas erdoor.