



Risotto met zeevruchtencocktail



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 eetlepels olijfolie
2 sjalotten (fijngesnipperd)
200 gram risottorijst
350 ml visbouillon
300 gram zeevruchten (cocktail, ontdood)
3 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm 3 eetlepels olijfolie in een pan en fruit hierin de fijngesnipperde sjalotjes.
- 2.** Voeg de rijst toe en roer door de olie tot de rijstkorrels glanzend en doorzichtig zijn.
- 3.** Voeg een deel van de bouillon toe. Breng al roerend aan de kook. Laat de rijst het vocht opnemen.
- 4.** Voeg daarna de rest van de bouillon in delen toe. Na +- 20 minuten heeft de rijst het volledige vocht opgenomen en is de rijst beetgaar.
- 5.** Verwarm de rest van de olie en roerbak de zeevruchten gedurende een 3-tal minuten.
- 6.** Schep de zeevruchten met de peterselie door de risotto. Breng op smaak met peper en zout.