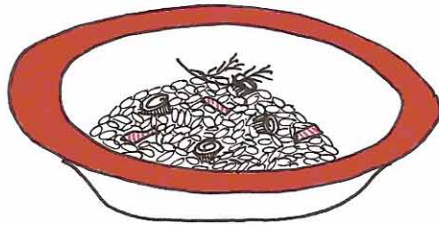


# Risotto met artisjok & Zalm (4 personen)

Bereiden: 30 minuten

## Nodig:

- 400 g risottorijst
- 1 ui
- 2 dl witte wijn
- 200 g gerookte zalm (snippers)
- 200 g verse zalmfilet
- 2 blikjes artisjokharten (à 400g)
- 2 visbouillon blokjes
- handje verse dille
- versgemalen peper
- olijfolie



## Doen:

Maak ruim 1 liter vis bouillon van kokend water en de blokjes en houd warm op laag vuur.

Snipper de ui fijn en laat in een scheutje olijfolie in ± 2 minuten zachtjes glazig worden. Voeg de rijst toe en schep goed om tot de witte korrels doorzichtig worden.

Blus af met de wijn en laat even goed pruttelen. Lepel beetje voor beetje de hete bouillon erbij. Steeds pas een nieuwe lepel als de vorige volledig is opgenomen. Blijf roeren tot de risotto gaar is (± 15-20 minuten).

Snij intussen de 2 soorten zalm in stukjes. Snij de artisjokharten in kwarten. Hak de dille fijn maar bewaar 4 takjes voor de garnering.

Voeg als de rijst bijna klaar is de artisjokharten toe en laat goed meewarmen. Schep de zalm en dille erdoor. Breng op smaak met versgemalen peper.



Tip! Vuur niet te hoog!



dan wordt de rijst van buiten zacht, maar blijft van binnen hard

Alleen gerookte zalm = testste rooksmak

Rauwe zalm wordt vanzelf gaar in de hete risotto



## Serveren:

Schep de risotto op 4 (voorverwarmde) borden en garneer met de takjes dille.

Tip! in deze visrisotto hoort geen kaas!

