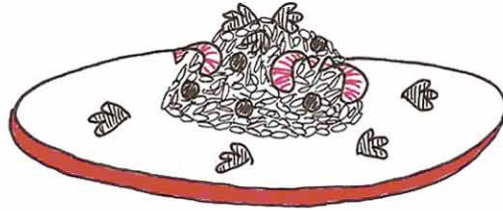


Risotto met garnalen, doperwtten & koriander (4 personen)

Bereiden: 30 minuten

Nodig:

- 400 g risottorijst
- 250 g garnalen (gekookt)
- 300 g doperwtten (diepvries)
- 1 ui
- 2 knoflooktenen
- handje verse koriander
- handje versgeraspte parmezaan
- 2 kruiden bouillon blokjes
- Scheut witte wijn
- versgemalen peper
- 3 klontjes boter



Doen:

Haal alvast de doperwtjes uit de vriezer. Maak ruim 1 liter groente bouillon van kokend water en de blokjes en houd warm op laag vuur. Snipper de ui en fruit zachtjes in een klontje boter in ± 2 min glazig. 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), op niet al te hoog vuur.



Smelt intussen een klontje boter in een koekenpan met de knoflook (uit de knijper). Laat hierin zachtjes de doperwtten gaar worden. Roer op het laatste de garnalen erdoor en warm ze even mee.

Hak de koriander grof. Rasp de parmezaanse kaas. Voeg als de rijst klaar is de garnalen en doperwtjes toe. Roer van het vuur af de parmezaanse kaas en een klontje boter erdoor. Breng op smaak met versgemalen peper

Serveren:

schep de risotto op 4 (voorverwarmde) borden en bestrooi met koriander.

