



Risotto met garnalen en courgette

met citroenige spinaziesalade



20-30min



2 personen

Dit flamboyante gerecht brengt twee heerlijke recepten samen. De romige risotto met chunky courgetteblokjes en versgeraspte kaas is de perfecte tegenhanger voor deze in knoflookolie gebakken garnalen. Knoflookgarnalen staan regelmatig als voorgerecht of borrelhapje op de kaart, maar geef toe: ook bovenop deze risotto zijn ze niet te versmaden.

Wat je van ons krijgt

- 10g groentebouillonpoeder
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 200g risottorijst
- 1 courgette
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 wortel
- 50g babyspinazie
- 1 citroen
- 1x garnalen ²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- kleine kookpan
- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- dunschiller

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

schaaldieren (2), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 755kcal, vet 27.1g, koolhydraten 97.4g, eiwit 30.4g



1. Bouillon maken

Breng 800ml water aan de kook in een kleine kookpan. Roer het **bouillonpoeder** er door, en houd de **bouillon** warm op laag vuur.



2. Ui bakken

Pel en hak intussen de **ui** en **knoflook** fijn. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **ui** in 2-3min glazig. Voeg de **risottorijst** toe en bak al roerend 1-2min.



3. Risotto starten

Blus de **rijst** af met **1/4e van de bouillon** en roer door totdat de **bouillon** volledig is opgenomen. Herhaal dit twee keer. Snijd intussen de **courgette** in de lengte in vieren en dan in dunne plakjes.



4. Risotto afmaken

Voeg de **courgette** met de **rest van de bouillon** toe aan de koekenpan. Roer tot de **bouillon** is opgenomen, en de **rijst** beetgaar is. Voeg evt. meer water toe. De kooktijd van de **risotto** is 18-20min. Rasp de **kaas** boven de pan fijn en roer door, breng **risotto** op smaak met zout en peper.



5. Salade maken

Schil of schrob de **wortel** en schaaft 'em met een kaasschaaf of dunschiller in dunne linten. Doe de **wortellinten** met de **babyspinazie** in een kom. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Klop een **dressing** van **1el citroensap**, **1tl citroenrasp**, 1el olijfolie en een snuf zout en peper. Hussel de **salade** om met de **dressing**.



6. Garnalen bakken

Spoel de **garnalen** in een zeef met koud water en dep ze droog. Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **garnalen** met de **knoflook** en een snuf zout en peper in 4-5min roze en gaar. Schep de **risotto** op, verdeel de **knoflookgarnalen** erover en serveer de **salade** erbij.