



Risotto met garnalen en rozemarijn

met cherrytomaten en kaas



30-40min



2 personen

Wie ooit heeft durven beweren dat comfort food niet chic kan zijn, zal zijn woorden nu moeten inslikken. Risotto is bevredigend door de kaas die hem romig maakt, maar ook heel verfijnd door het bereidingsproces. Ook is risotto ontzettend veelzijdig. Vandaag maken we een fijne versie met garnalen en rozemarijn. Notige input krijgen we van verse rucola en een zoete sappigheid van mooie cherrytomaten.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 250g cherrytomaten
- 5g verse rozemarijn
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 1x garnalen (ontdood) ²
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

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 650kcal, vet 19.1g, koolhydraten 92.0g, eiwit 26.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Pel de **ui** en **knoflook** en snijd klein. Halveer de **cherrytomaten**. Pluk de **rozemarijnaalden** en hak ze fijn.



4. Risotto koken

Voeg genoeg **bouillon** toe om de **rijst** net te bedekken. Laat zachtjes koken tot de **rijst** alle vloeistof heeft opgenomen. Herhaal dit zo'n 18-20min tot de **risotto** gaar is. Blijf ondertussen goed roeren. **Tip:** het kan zijn dat je niet alle **bouillon** nodig hebt; voeg heet water toe als je juist **bouillon** tekort komt. Roer tenslotte de **kaas** door de **risotto**.



2. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn. Roer de **helft van het bouillonpoeder** door 800ml heet water in een maatbeker. Proef en voeg evt. **meer bouillonpoeder** toe.



5. Garnalen bakken

Verhit als de **risotto** nog een paar minuten te gaan heeft een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie. Bak de **knoflook**, **garnalen** en **rozemarijn** 2-3min op medium tot hoog vuur tot de **garnalen** felroze en gaar zijn. Kruid evt. met wat peper en zout. **Let op:** bak de **garnalen** maar kort, anders drogen ze uit.



3. Risottorijst fruiten

Verhit een middelgrote kookpan met 1-2el olijfolie. Fruit de **ui** 2-3min op laag tot middelhoog vuur. Voeg de **rijst** toe en bak in 1-2min glazig. Blijf roeren.



6. Serveren

Hak de **rucola** grof en schep door de **risotto**. Verdeel eerst de **risotto** over de borden en garneer met de **garnalen met rozemarijn** en de **kerstomaten**.