

DINNERLY



Zachte garnalenrisotto met prei en een frisse tomatensalade



ca. 40min



2 personen

Risotto is een van de fijnste comfortfoods die we kennen. De zachte rijst met allerlei kruiden brengt ons altijd in een opperbeste stemming. De versie die we vandaag maken wordt lekker romig door de harde Italiaanse kaas en we serveren 'm met gebakken garnalen, prei en een frisse salade van cherrytomaten. Ziet er vrolijk uit, smaakt geweldig!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 prei
- 200g risottorijst
- 1 bosui
- 250g cherrytomaten
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 1x garnalen (ontdood) ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el boter ⁷
- peper en zout
- suiker
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- waterkoker
- keukenrasp
- maatbeker

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 753kcal, vet 25.4g, koolhydraten 97.2g, eiwit 30.2g



1. Prei bakken

Breng 800ml water aan de kook in de waterkoker. Giet in een maatbeker en los het **bouillonpoeder** en $\frac{1}{2}$ van de **kruidenmix** er in op. Halveer de **prei** in de lengte, was de bladeren grondig en snij ze overdwars in dunne reepjes. Pel 1 teen knoflook en snij 'm fijn. Smelt 1el boter in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Bak de **prei** en de helft van de knoflook in ca. 5min zacht.



2. Risotto maken

Voeg de **rijst** toe en bak in 1-2min glazig. Voeg steeds genoeg **bouillon** toe om de **rijst** te bedekken en roer door. Laat zachtjes koken tot de **rijst** de 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.



3. Salade maken

Los 2tl suiker en een flinke snuf zout op in 2el azijn. Snij de **bosui** in dunne ringen en halveer de **cherrytomaten**. Meng de azijndressing door de **ui** en **tomaat** en kruid met een snuf peper.



4. Garnalen bakken

Rasp de **kaas** fijn en zet opzij. Dep de **garnalen** droog met keukenpapier (zie ook **step 6**). Smelt 1el boter in een middelgrote koekenpan. Voeg de **garnalen** en de rest van de knoflook toe. Bak 1-2min op hoog vuur en draai ze halverwege om. Haal van het vuur, meng de **rest van de kruidenmix** erdoor en kruid de **garnalen** met een snuf peper en zout.



5. Risotto afmaken

Haal de **gegaarde risotto** van het vuur en roer de **kaas**, 1tl azijn en 1el boter erdoor. Verdeel de **risotto** over de borden, leg de **garnalen** erop en druppel wat braadvocht erover. Serveer met de **tomatensalade**.



6. Hartstikke droog

Het is echt belangrijk om de garnalen grondig maar voorzichtig droog te deppen. Hoe meer vocht je verwijdert, hoe gelijkmatiger de garnalen bakken – en dan smaken ze het allerlekkerst.