

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 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 Italiaanse kruidenmix
- 1 prei
- 200g risottorijst
- 1 bosui
- 250g cherrytomaten
- 2 blokjes Italiaanse kaas 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
- zeef

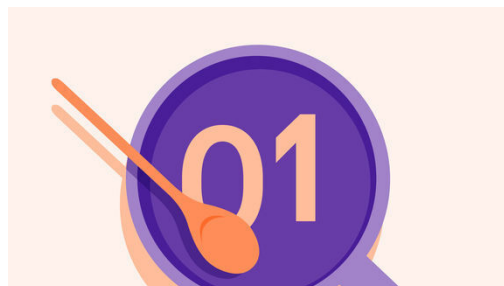
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 757kcal, vet 25.4g, koolhydraten 97.8g, eiwit 31.1g



1. Prei bakken

Kook 1L water in de waterkoker (of een kleine kookpan) en los het **bouillonpoeder** en de **helft van de kruidenmix** er in op. Halveer de **prei** in de lengte en snij overdwars in dunne reepjes. Pel 1 teen knoflook en snij 'm fijn. Smelt 1el boter in een middelgrote kookpan. Bak de **prei** en de helft van de knoflook ca. 5min op middelhoog vuur tot ze zacht worden.



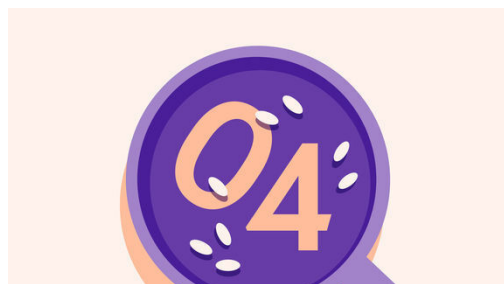
2. Risotto maken

Voeg de **rijst** toe aan de pan en bak 1-2min. Voeg genoeg **bouillon** toe om de **rijst** te bedekken en roer door. Laat zachtjes koken tot de **rijst** de vloeistof heeft opgenomen. Herhaal dit ca. 22min tot de **risotto** beetgaar 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.



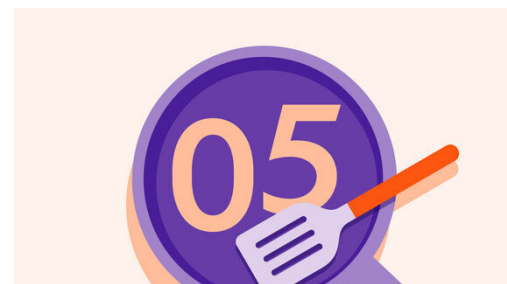
3. Salade maken

Los 2tl suiker en een flinke snuf zout op in 2el azijn. Snij de **bosui** in dunne ringen en halveer de **cherrytomaten** (gebruik evt. een gekarteld mesje – da's handig voor de tomaten). Meng de azijndressing door de **bosui** en **tomaat**, kruid met een snuf peper en zet opzij.



4. Garnalen bakken

Rasp de **kaas** fijn. Spoel de **garnalen** in een zeef af met koud water en dep droog met keukenpapier (zie ook **stap 6**). Smelt 1el boter in een middelgrote koekenpan op hoog vuur. Voeg de **garnalen** en de rest van de knoflook toe. Bak 1-2min 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. Doe de **risotto** in diepe borden of kommen, verdeel de **garnalen** erover 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.