



## Risotto met garnalen en courgette

met citroen en kervel



30-40min



2 personen

Een romige risotto past bij elk seizoen. Voor deze lichte variant worden de garnalen gebakken in olijfolie en op smaak gebracht met vers citroensap. Geraspte courgette en verse kervel maken het af. Voor een klein beetje lentekriebels aan het begin van de zomer.

## Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 1 courgette
- 1 citroen
- 10g verse kervel
- 1 blokje harde kaas <sup>3,7</sup>
- 1x garnalen <sup>2</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- 2 middelgrote koekenpannen
- 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 677kcal, vet 23.9g, koolhydraten 91.3g, eiwit 25.6g



1. Ui snijden

Pel en hak de **ui** fijn. Los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water.



2. Risotto opzetten

Verhit een middelgrote koekenpan met 1-2el olijfolie op middelhoog vuur. Fruit de **ui** 1-2min, voeg de **rijst** toe en bak 1-2min mee. Schenk wat **bouillon** in de pan en roer tot de **rijst** het heeft opgenomen. Voeg weer een **scheut bouillon** toe en herhaal deze stap tot de **rijst** beetgaar is, dit duurt 18-20min.



3. Courgette rasp

Rasp de **courgette** grof. Voeg de **courgetterasp** in de laatste 6-7min kooktijd aan de **risotto** toe.



4. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **citroenschil** fijn en snijd de **citroen** in partjes. Hak de **kervel incl. steeltjes** fijn en rasp de **kaas** fijn.



5. Garnalen bakken

Verhit een tweede middelgrote koekenpan met 1-2el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **garnalen** in 2-3min roze en gaar. Breng de **garnalen** op smaak met peper en het **sap** van **1 citroenpartje**.



6. Risotto afmaken

Roer de **kaas** en de **citroenrasp** door de **risotto**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **risotto** met de **garnalen** bovenop, bestrooi met de **kervel** en geef de **rest van de citroenpartjes** erbij.