



V1: Saffraanrisotto met garnalen

met courgette en citroen



30-40min



2 personen

Een echte highlight nodig aan het einde van een lange dag? Dan hebben we vandaag een heerlijke risotto met sappige garnalen en courgette voor je. Dankzij de saffraan heeft deze risotto niet alleen een prachtige kleur, maar ook een fijne, subtiële smaak. Buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 doosje saffraandraden
- 200g risottorijst
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 2 courgettes
- 1 onbehandelde citroen
- 1x garnalen (ontdood) ²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- 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 654kcal, vet 19.3g, koolhydraten 95.0g, eiwit 27.5g



1. Bouillon voorbereiden

Los het **bouillonpoeder** op in 1L heet water en roer de **saffraandraden** erdoor. Was de **rijst** grondig in een zeef met koud water en laat uitlekken. Rasp de **kaas** fijn.



4. Risotto voorbereiden

Voeg de **rijst** toe aan de pan en bak 1-2min mee. Blus dan beetje bij beetje af met de **bouillon** en roer voortdurend zodat de **rijst** niet aanbakt, zet het vuur indien nodig lager. Herhaal dit zo'n 18-20min tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is. Breng goed op smaak met peper en zout.



2. Ingrediënten voorbereiden

Halveer, pel en hak de **ui** fijn. Pel en hak de **knoflook** ook fijn. Snijd de **courgettes** in de lengte in vieren, verwijder de zachte kern en snijd de **courgettes** in plakjes. Rasp de **helft van de citroenschil** fijn. Halveer de **citroen**, pers **1 helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



5. Garnalen bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur en bak de **courgette** 2-3min. Voeg de **garnalen** toe en bak 1-2min mee. Breng naar wens op smaak met de **citroenrasp**, het **citroensap** en peper en zout. Laat het geheel nog 1-2min zachtjes koken op laag vuur.



3. Ui bakken

Verhit een middelgrote kookpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur en bak de **ui** in 2-3min glazig. Voeg de **knoflook** toe en bak kort mee.



6. Risotto afmaken

Schep kort voor het serveren ca. **¾ van de kaas** door de warme **risotto**. Serveer de **risotto** met de **garnalen en courgette**. Bestrooi met evt. overgebleven **citroenrasp** en de **rest van de kaas**. En geef de **citroenpartjes** erbij.