



Risotto met garnalen en courgette

met spinaziesalade en citroen



ca. 30min



2 personen

Dit flamboyante gerecht brengt twee heerlijke recepten samen. De romige risotto met courgette en versgeraspte kaas is de perfecte tegenhanger voor de in knoflook gebakken garnalen. Knoflookgarnalen staan regelmatig als voorgerecht of borrelhapje op de kaart, maar geef toe: ook bovenop deze risotto zijn ze niet te versmaden.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 200g risottorijst
- 1 courgette
- 1 blokje harde kaas ^{1,2}
- 1 wortel
- 100g babyspinazie
- 1 onbehandelde citroen
- 1x garnalen (ontdood) ³

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- kleine kookpan
- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- citruspers
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

eieren (1), melk (2), schaaldieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 749kcal, vet 27.2g, koolhydraten 97.8g, eiwit 28.3g



1. Bouillon maken

Breng 750ml water aan de kook in een kleine kookpan. Roer het **bouillonpoeder** erdoorheen en houd de **bouillon** warm op laag vuur.



2. Ui bakken

Pel en halveer de **ui** en snijd fijn. Pel de **knoflook** en snijd eveneens fijn. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **ui** in 2-3min glazig. Voeg de **risottorijst** toe en bak al roerend 1-2min.



3. Risotto starten

Blus de **rijst** af met **¼ van de bouillon** en roer door totdat de **bouillon** volledig is opgenomen. Herhaal dit twee keer. Snijd intussen de **courgette** in de lengte in vieren en dan overdors in dunne plakjes.



4. Risotto afmaken

Voeg de **courgette** met de **rest van de bouillon** toe aan de koekenpan. Roer tot de **bouillon** is opgenomen, en de **rijst** beetgaar is. Voeg evt. meer water toe. De totale kooktijd van de **risotto** is 18-20min. Rasp de **kaas** boven de pan fijn en roer door. Breng de **risotto** op smaak met peper en zout.



5. Salade maken

Schil of schrob de **wortel** en schaaf met een dunschiller of kaasschaaf in dunne linten. Doe de **wortellinten** met de **babyspinazie** in een kom. Rasp de **citroen** en pers hem vervolgens uit. Klop een **dressing** van 1tl **citroenrasp**, 1el **citroensap**, 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Hussel de **salade** om met de **dressing**.



6. Garnalen bakken

Spoel de **garnalen** af in een zeef met koud water en dep ze droog. Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **garnalen** met de **knoflook** en een snuf zout en peper in 4-5min roze en gaar. Schep de **risotto** op, verdeel de **knoflookgarnalen** erover en serveer de **salade** erbij.