



Warmgerookte zalm op risotto

met crème fraîche, citroen en dille



30-40min



2 personen

Een romige risotto smaakt altijd, al helemaal als je er heerlijke stukjes warmgerookte zalm en frisse citroen bij serveert. Met courgette en harde Italiaanse kaas wordt dit een echt culinair plaatje.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 1 onbehandelde citroen
- 10g verse dille
- 1 courgette
- 1 blokje Italiaanse kaas²
- 1x warmgerookte zalm¹
- 1 kuipje crème fraîche²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote kookpan
- maatbeker
- keukenrasp

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

Kooktip

Wer mag, kann auch mehr Crème fraîche verwenden.

Allergenen

vis (1), melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 954kcal, vet 46.5g, koolhydraten 92.2g, eiwit 43.6g



1. Ui snijden

Pel de **ui** en snipper fijn.



2. Bouillon maken

Los het **bouillonpoeder** op in 750ml heet water.



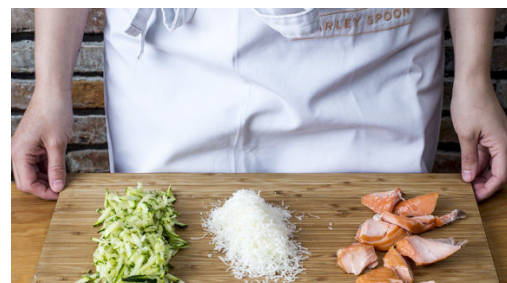
3. Risotto maken

Verhit een grote kookpan op laag vuur met 2el olijfolie. Fruit de **ui** in 2-3min glazig. Voeg de **rijst** toe en bak 1-2min. Blus dan beetje bij beetje af met de **bouillon** en roer regelmatig zodat de **rijst** niet aanbakt. Herhaal dit 18-20min tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is. Het kan zijn dat je niet alle **bouillon** nodig hebt.



4. Smaakmakers voorbereiden

Rasp de **citroenschil** en snijd de **citroen** in partjes. Houd een paar **stengels dille** apart en hak de **rest van de dille** fijn.



5. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **courgette** grof. Schep er een snuf zout doorheen, wikkel de **courgette** in een schone theedoek en wring er zo veel mogelijk vocht uit. Rasp de **kaas** fijn. Verwijder de **huid** van de **vis** en trek 'm met een vork in grote stukken - controleer de **vis** daarbij op graten (gebruik evt. een pincet).



6. Afmaken en serveren

Voeg als de **risotto** bijna gaar is de **courgette** toe en bak ca. 5min mee tot de **risotto** af is. Roer de **gehakte dille**, $\frac{1}{2}$ van de **crème fraîche** en **citroenrasp** naar smaak erdoor. Voeg dan $\frac{2}{3}$ van de **kaas** toe met een flinke snuf peper en zout. Verdeel de **risotto** over de borden, schik de **vis** en **citroenpartjes** erop en garneer met de **rest van de dille en kaas**.