



Venkelrisotto met garnalen

met zeekraal en dille



30-40min



2 personen

Zeekraal. Misschien heb je het al wel eens gegeten of er nog nooit van gehoord, maar wij bij Marley Spoon vinden het ontzettend lekker. Het geeft namelijk naast een lekkere bite ook een zilte smaak aan je gerechten. Sommige mensen beweren zelfs dat zeekraal een umami-smaak heeft. Probeer het zelf in deze venkelrisotto!

Wat je van ons krijgt

- 1 venkel
- 1 wortel
- 1 stengel bleekselderij ¹
- 1 prei
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 10g verse dille
- 1x ASC-garnalen, ontdooid ²
- 1 onbehandelde citroen
- 30g zeekraal

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- citrusspers
- zeef

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

Allergenen

Selderij (1), Schaaldieren (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 656kcal, vet 16.8g, koolhydraten 98.3g, eiwit 25.6g



1. Venkel snijden

Halveer de **venkel**, verwijder de harde onderkant en stelen en snij de **venkel** dan in grote blokjes. Bewaar evt. **venkelgroen** als garnering. Schil of schrob de **wortel** en snij in kleine blokjes. Snijd de **bleekselderij** ook in kleine blokjes. Halveer de **prei** in de lengte en snij overdwers in dunne reepjes. Los het **bouillonpoeder** op in 750ml heet water.



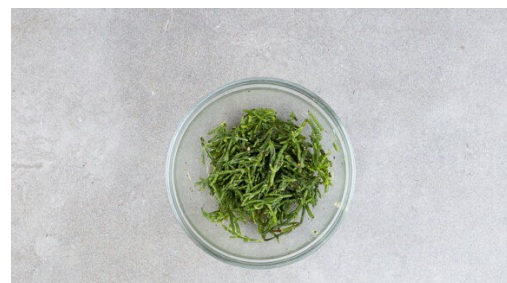
4. Garnalen toevoegen

Pluk de **dilletopjes** en hak grof, snijd de **steeltjes** fijn. Spoel de **garnalen** in een zeef af met koud water. Voeg de **garnalen** en **dillesteeltjes** na ca. 15min koken toe aan de **risotto** en laat meegaren.



2. Risotto opzetten

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **gesneden groente** met een flinke snuf zout 4-6min, tot ze iets zachter zijn. Voeg de **rijst** toe en bak ca. 1min mee.



5. Zeekraal bereiden

Rasp de **citroenschil** en pers het **sap** uit. Snijd de houtachtige uiteindes van de **zeekraal** en meng de **zeekraal** met **½tl citroenrasp**, **1el citroensap**, 1el olijfolie en een snuf peper.



3. Bouillon toevoegen

Blus af met 1el (wittewijn)azijn en wat **bouillon**. Voeg dan beetje bij beetje de **bouillon** toe en roer regelmatig zodat de **rijst** niet aanbakt. Herhaal dit 18-20min tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is.



6. Risotto afmaken

Voeg de **rest van de dille**, **½tl citroenrasp** en **2el citroensap** toe aan de **risotto**. Proef en breng evt. verder op smaak met peper en zout. **Tip:** voor een extra romige **risotto** roer je er 1el boter doorheen. Schep de **risotto** op borden, garneer met de **zeekraal** en evt. **venkelloof** en serveer.