



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 ⁹
- 1 prei
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 10g verse dille
- 1x tijgergarnalen ²
- 1 citroen
- 1x zeekraal

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

schaaldieren (2), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 602kcal, vet 11.6g, koolhydraten 97.0g, eiwit 24.6g



1. Venkel snijden

Verwijder de stronk en snijd de **venkel** in blokjes. Bewaar het evt. aanwezige **loof** voor stap 6. Schil of schrob de **wortel** en snijd 'm in blokjes. Snijd de **bleekselderij** ook in blokjes. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in ringen. Los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water.



4. Garnalen toevoegen

Hak de **dilletopjes** grof en snijd de **steeltjes** fijn. Spoel de **garnalen** in een zeef en voeg ze na ca. 15min koken met de **dillesteeltjes** toe aan de **risotto**.



2. Risotto opzetten

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



5. Zeekraal bereiden

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Snijd de houtachtige uiteindes van de **zeekraal** en meng de **zeekraal** met **1/2tl citroenrasp**, **1el citroensap**, 1el olijfolie en een snuf peper.



3. Bouillon toevoegen

Schenk 1el (wittewijn)azijn en een **soeplepel bouillon** in de pan en kook al roerend tot de **bouillon** is opgenomen. Herhaal het toevoegen van de **bouillon** in delen tot de **risotto** gaar is, dit duurt ca. 20min.



6. Risotto afmaken

Voeg de **rest van de dille**, **1/2tl citroenrasp** en **2el citroensap** toe aan de **risotto** en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Roer evt. een klontje boter door de **risotto** en garneer met de **zeekraal** en evt. met het **venkelloof**.