



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 eetlepels olijfolie
- 2 sjalotten, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, geperst
- 300 gram risotto rijst
- 100 ml. droge witte wijn
- 750 ml. kippenbouillon (tablet)
- rasp en sap van 1 citroen
- 6 eetlepels mascarpone
- 200 gram diepvries tuinbonen, ontdooid
- 600 gram spinazie
- 200 gram gerookte zalm, in stukjes
- handje platte peterselie, fijngehakt
- handje Parmezaanse kaas, geraspt

Bereiding

Verhit de olijfolie in een pan met dikke bodem en fruit hierin de sjalotten en de knoflook ca. 3 minuten. Schep de risotto rijst erbij en roer tot de korrels glazig zijn. Giet de wijn bij de rijst en roer tot al het vocht is opgenomen. Schep hierna steeds een soeplepel kippenbouillon in de pan en blijf roeren. Voeg een nieuwe schep bouillon toe wanneer het vocht bijna is ingekookt. Roer, als de rijst nog net niet beetgaar is, de citroenrasp, citroensap en mascarpone door de risotto. Voeg de tuinbonen en de spinazie toe en kook ca. 5 minuten mee. Roer de zalm erdoor en breng op smaak met peper en zout. Bestrooi de risotto met de peterselie en Parmezaanse kaas.

Bron: Boodschappen 4/2018