



### Ingrediënten (4 personen)

- 6 eetlepels boter
- 3 kleine uien
- 250 gram risotto rijst
- 100 ml witte wijn
- 800 ml warme groentebouillon
- 4 zalmfilets
- 50 gram Parmezaanse kaas
- 300 gram diepvries doperwten
- dille voor de garnering

### Bereiden

Verhit de 3 eetlepels boter in een pan en fruit hierin de fijngesnipperde uien. Voeg als de uien glazig zijnde risotto rijst toe en roer 1 minuut door, tot ze glazig worden. Doe dan de witte wijn erbij en roer te de rijst de wijn heeft opgenomen. Het is belangrijk om te blijven roeren. Giet er de bouillon er daarna al roerende in vier of meer gedeeltes bij. Belangrijk is weer blijven roeren. Voeg pas weer bouillon bij zodra de vorige hoeveelheid is opgenomen. Verhit intussen de rest van de boter in een grote koekenpan. Bak hierin de zalmstukken op een hoge stand in circa 6 minuten gaar en mooi bruin. Vergeet de risotto niet, blijf roeren. Voeg de helft van de kaas en alle doperwten toe aan de risotto en roer goed door. Verdeel de risotto over 4 borden, bestrooi met de rest van de kaas en leg hierop de gebakken zalm. Garneer met wat verse dille en je hebt een heerlijke maaltijd

**2 Tips:** De twee belangrijkste regels om te onthouden bij het maken van risotto zijn: heb geduld en blijf roeren. Risotto is zo geliefd door de perfecte garing en structuur, wat je alleen kunt bereiken door continu kleine porties vocht toe te voegen en (voorzichtig) te blijven roeren.

Bron: Boodschappen 7-2019