



ingrediënten (4 personen)

- 300 gram risotto rijst
- 1 ui fijngehakt
- 40 gram boter of margarine
- 1 dl witte wijn
- 9 dl vis of kruiden bouillon
- 1 envelopje saffraan
- 500 gram gewassen mosselen
- 400 gram broccoliroosjes
- 200 gram gepelde garnalen
- 3 eetlepels fijngehakte peterselie
- peper

Bereiden

Fruit in een zeer ruime pan de ui 3 minuten zachtjes in de boter. Bak de risotto rijst al roerend mee tot de korrels rondom met boter zijn bedekt. Voeg de wijn toe en verwarm al roerende tot de wijn is opgenomen. Voeg de bouillon en saffraan toe, breng alles aan de kook en kook de rijst zachtjes 10 minuten. De mosselen en de broccolitoevoegen en kook de rijst zachtjes tot het vocht is opgenomen. Roer het gerecht af en toe door. Schep de garnalen en naar smaak peper door het gerecht en laat alles afgedekt nog 3 minuten staan. Bestrooi het gerecht met peterselie en serveer direct.