



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 2 eetlepels boter
- 1 ui (gesnipperd)
- 125 gram risottorijst
- 75 milliliter witte wijn
- 300 milliliter groentebouillon (warm)
- 2 zalmfilets
- 25 gram Parmezaanse kaas (geraspt)
- 150 gram diepvriesdoperwten
- dille (om te garneren)

Bereiden

Verhit 3 eetlepels boter in een pan op middelhoge stand en fruit hierin de ui. Voeg de risottorijst toe en roer 1 minuut door, tot de rijstkorrels een beetje glazig worden. Giet de witte wijn erbij en roer tot de rijst de wijn heeft opgenomen. Giet de bouillon er al roerend in 4 gedeeltes bij. Roer elke keer goed en voeg pas weer bouillon toe zodra de vorige hoeveelheid is opgenomen.

Verhit intussen de rest van de boter in een grote koekenpan en bak hierin de zalmfilets op een hoge stand in circa 6 minuten aan beide kanten gaar en goudbruin. 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 de gebakken zalm erop. Garneer met wat dille.

Bron: Boodschappen 7-2019