



De Kookjuf

Risotto met zeevruchten

Ingrediënten voor 6 personen

-450 gram risotto	-2 teentjes knoflook	-zout en peper
-60 gram roomboter	- 1 flinke eetlepel peterselie	-200 gram spinazie
-60 gram sjalot	-olijfolie	-150 diepvriesdoperwten
-1 liter water	- 1 citroen	-400 gram zeevruchten
-2 bouillontabletten vis	-60 gram Parmezaanse kaas	
-150 ml witte droge wijn	-klontje boter	

Bereiding

1. Maak een liter bouillon van 2 bouillontabletten en een liter kokend water. Je hebt circa 750 ml daarvan nodig.
2. Maak de sjalotten schoon en snipper ze zeer fijn.
3. Pers de knoflook.
4. Hak de peterselie.
5. Rasp de gele schil van de citroen, pers de citroen uit.
6. Rasp de Parmezaanse kaas heel fijn.
7. Laat de diepvriesdoperwten ontdooien.
8. Was de spinazie en hak deze fijn.
9. Smelt de boter in een grote pan.
10. Fruit zachtjes de ui en knoflook aan. Ze mogen niet bruin worden.
11. Voeg de rijst toe en laat die een paar minuten zachtjes meebakken tot ze een glimmend laagje hebben en open staan om vocht op te nemen.
12. Blus af met de witte wijn en laat deze volledig verdampen.
13. Doe de citroenrasp erbij.
14. Doe een flinke soeplepel bouillon erbij en blijf roeren tot deze bijna opgenomen is door de rijst. Hou een laag vuur. Als de bouillon is opgenomen, de volgende lepel toevoegen, tot je circa 750 ml verbruikt hebt. Dat is ongeveer 20-25 minuten later.
15. Bak de zeevruchten tot ze vrijwel gaar zijn, dit duurt enkele minuten. Breng op smaak met zout en peper.
16. Test de gaarheid van de rijst. Je mag geen harde kern meer proeven.
17. Roer de spinazie en erwten erdoor. Doe 2/3 van de zeevruchten erbij.
18. Doe de kaas, de gehakte peterselie en het klontje roomboter erbij.



De Kookjuf

19. Proef af en breng op smaak met zwarte peper en eventueel zout (is waarschijnlijk niet nodig ivm de bouillon).
20. Indien nodig maak het geheel iets frisser met het citroensap.
21. Garneer de risotto met de rest van de schelpdieren, kaas en peterselie.