Risotto met kip en pesto

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

500 gram kipfilets
olijfolie
1 ui
1 teentje knoflook
200 gram risottorijst
650 ml kippenbouillon (heet)
1 courgette
250 gram erwten (diepvries)
50 gram pecorino's (geraspt)
20 gram roomboter
1 eetlepel citroensap
3 eetlepels groene pesto
1 handvol basilicum
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Snij de kipfilet in hapklare stukjes en bak ze in olijfolie goudbruin. Schep uit de pan.**
2. **Snipper de ui en bak deze samen met de geperste look in dezelfde pan glazig. Voeg de risottorijst toe en roerbak gedurende 2 minuten.**
3. **Giet er de kippenbouillon bij, zet het vuur laag en doe het deksel op de pan. Laat zo ongeveer 15 minuten sudderen tot het vocht bijna geabsorbeerd is en de rijstkorrels bijna zacht zijn.**
4. **Rasp ondertussen de courgette grof en knijp er zoveel mogelijk vocht uit. Blancheer de erwtjes 2 minuten in gezouten water.**
5. **Roer de kip door de risotto en laat nog enkele minuten mee garen.**

6. **Roer de erwten, de geraspte courgette, 2/3 van de pecorino en de boter door de risotto. Breng op smaak met peper. Verdeel de risotto over vier kommen, schep er een beetje pesto op, bestrooi met de resterende pecorino en werk af met basilicum.**