



Risotto met witloof en gerookte zalm



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 klontje boter
4 stronkjes witloof (in reepjes gesneden)
olijfolie
1 sjalot (fijngesnipperd)
300 gram risottorijst
200 ml witte wijn
1 l groentenbouillon
1 kopje diepvrieserwten
50 glazen parmezaan (geraspt)
2 eetlepels mascarpone
140 gram gerookte schotse zalmen (in reepjes gesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een klontje boter in een pan en stoof hierin de witloofreepjes. Kruid met peper en zout.
- 2.** Stoof de fijngesnipperde sjalot in een beetje olijfolie. Voeg de risottorijst toe. Bak de risotto tot de korrels glazig zien. Giet de witte wijn erbij. Voeg beetje bij beetje de warme groentebouillon toe en roer tot de rijst het vocht heeft opgenomen. Herhaal dit tot de rijst beetgaar is.
- 3.** Breng een weinig water aan de kook en blancheer de erwten gedurende een 2-tal minuten.
- 4.** Roer de gemalen kaas, het witloof, de mascarpone en de erwten door de rijst. Werk af met de reepjes gerookte zalm.