

Risotto met wortelen en gebakken scampi's

Ingrediënten

20 scampi's
360 g arboriorijst (risottorijst)
50 ml droge witte wijn
650 ml visbouillon
200 g wortelen
1 ui
50 g parmezaanse kaas
30 g boter
0 zout
0 peper

Bereidingswijze

- Schil de wortelen en kook ze beetgaar, pureer de wortelen vervolgens en zet opzij.
- Snij de ui fijn en stoof aan tot hij glazig wordt.
- Voeg vervolgens de risottorijst toe en roer net zolang tot alle korrels met olie bedekt zijn. Bak de rijst al roeren 3 – 4 minuten.
- Voeg vervolgens 1 soeplepel (+/- 2dl) visbouillon toe en de witte wijn. Roer net zolang door de rijst tot al het vocht is opgenomen.
- Zet het vuur op middelmatige hoogte en voeg weer een soeplepel visbouillon toe. Roer deze weer door de rijst tot al het vocht is opgenomen. Herhaal dit proces tot de rijst beetgaar is, wanneer de rijst beetgaar is neemt men deze van het vuur en voeg met de geraspte Parmezaanse kaas toe en de

Risotto met wortelen en gebakken scampi's

puree van wortelen. Afsmaken met peper en zout en vervolgens laten nagaren (5 tal minuten).

- Bak ondertussen de scampi's in weinig boter.
- Serveer de risotto en leg de scampi's bovenaan, werk af met een takje bieslook.