

### Ingrediënten

50 gram boter 1 ui, gesnipperd  
200 gram risottorijst rasp en sap  
van 1 limoen 600 ml  
kippenbouillon 100 gram  
sugersnaps (of peultjes, groene  
asperges) wat geraspte  
parmezaanse kaas 1 teentje  
knoflook paprikapoeder olijfolie  
grote garnalen

**Tijd:** 20-30 min.  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## limoenrisotto met knoflook garnalen

Een heerlijke frisse risotto waar je vrolijk van wordt!

### Vorbereiding

Maak de garnalen schoon, en marineer ze in wat olijfolie met 1 teentje uitgeperst knoflook en grof zeezout en paprikapoeder.

### Bereidingswijze

Smelt 25 gram boter in een Braadpan en fruit het uitje. Voeg de rijst toe en bak deze mee totdat de korrels mooi glazig zijn. Doe er twee eetlepels limoensap bij, wat rasp en de helft van de bouillon. Kook de rijst (zonder deksel) zachtjes gaar, en voeg er af en toe wat bouillon bij. Kook de sugersnaps in kokend water met zout in ongeveer 4 minuten beetgaar. Spoel af met koud water. Als de rijst klaar is (het water moet grotendeels verdampt zijn), roer er dan de parmezaanse kaas en de rest van de boter door. Laat het even staan. Bak intussen de garnalen tot ze mooi roze zijn. Schep de risotto op borden en leg de garnalen en sugersnaps erop. Garneer met wat limoenrasp.

