

Ingrediënten voor 4 personen

12 gambastaarten
zonnebloemolie bloem 1 limoen 1
ui 300 g. risottorijst 100 ml.
olijfolie 100 ml. witte wijnazijn 700
ml. kippenbouillon(ca.) 2 eetl.
geraspte Parmesan 2 courgettes
2 tenen knoflook 2 takjes mint

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Italiaans

Smaak: Hartig

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Risotto met courgette en gamba`s

Heerlijk zachte rijstklassieker met gemarineerde courgettes en gambas

Hulpmiddelen

Braadpan, wok, fijne rasp voor limoenschil

Vorbereiding

Bouillon opzetten, gambas pellen

Bereidingswijze

1 Snipper de ui en fruit deze aan in een braadpan met een scheutje olijfolie. 2 Voeg de rijst toe en fruit nog even door. Blus de pan af met de witte wijn. 3 Voeg in kleine hoeveelheden al roerende bouillon toe tot een zachte brei ontstaat. Dit duurt ca. 10 minuten. Roer bij de gewenste gaarheid de kaas door. 4 Gril de plakjes courgette en marineer ze met de witte wijn azijn, gehakte mint en 2 tenen gekneusde knoflook. 5 Marineer de gambas met sap en geraspte schil van limoen. Roerbak de gambas (droog gedept en door de bloem gewenteld) in een hete wok met zonnebloemolie, bestrooi ze met zeezout. 6 Courgettes uitgelekt, risotto erop, daarom de gambas.