

Ingrediënten voor 2 personen

150 gram risottorijst 2 eetlepels
olijfolie 1 klein sjalotje,
gesnipperd 1/8 ltr. witte wijn 150
gram babyspinazie (koelvak
supermarkt) 100 gram gerookte
zalm, ins tukjes plm. 500 ml
kippenbouillon of kruidenbouillon
(van tablet) peper, zout, snuf
nootmuskaat paar druppels
tabasco flinke eetlepel
mascarpone of crème fraîche 2
eetlepel geroosterde
pijnboompitten eventueel wat
vers geraspte Parmezaanse kaas

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Romige risotto met spinazie gerookte zalm en pijnboompitten

De risotto wordt op de bekende wijze (zie recept) bereid. Pas kort voor het einde gaat de verse babyspinazie, gerookte zalm en de mascarpone erdoor. De pijnboompitjes worden geroosterden gaan er op het allerlaatst door. Lekker met Parmezaanse kaas.

Hulpmiddelen

Hapjespan

Bereidingswijze

Verhit de olie in de pan en bak hierin de sjalottnippers glazig. Voeg de rijst eraan toe en bak deze al roerend mee tot de korrels glazig zijn. Voeg de wijn eraan toe. Breng aan de kook en laat de rijst zachtjes sudderen tot het vocht door de rijst is opgenomen. Voeg nu steeds een beetje van de warme bouillon bij de rijst. Rijst rustig laten sudderen tot het vocht is opgenomen. De rijst is na 20 tot 25 minuten klaar. De rijst moet wat vochtig blijven. Na 20 minuten, als de rijst bijna gaar is, de spinazie beetje bij beetje toevoegen tot alle spinazie is geslonken. Dan de stukjes gerookte zalm erdoor. Alles goed doorwarmen. Roer de mascarpone erdoor. Maak de risotto nog op smaak met peper, zout, snufje nootmuskaat en een paar druppels tabasco. Voor het opdienen bestrooien met de geroosterde pijnboompitten.

Serveertips

Voor de liefhebber: strooi er wat vers geraspte Parmezaanse kaas over.