

Ingrediënten voor 4 personen

2 bosuitjes 1 teentje knoflook 2
eetlepels olijfolie 200 gr
risottorijst (Lassie) 1 dl droge
witte wijn 1/2 eetlepel
tomatenpuree 1 visbouillontablet
150 gr fruit de mer zout, peper 1
eetlepel boter 4 takjes peterselie

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



Risotto Con Frutti Di Mare, Risotto Met Zeevruchten

Heerlijke Italiaanse rijst. Gemakkelijk eenpansgerecht.

Vorbereiding

Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in ringetjes. Pel de knoflook en snipper hem fijn.

Bereidingswijze

Verhit de olie in een braadpan, voeg de bosui, knoflook en rijst toe en bak alles al omscheppend ca. 2 minuten tot de korrels glanzen. Voeg de wijn toe en laat zachtjes koken tot alle wijn is opgenomen. Voeg de tomatenpuree en 5 dl water toe. Verkruimel het bouillontablet erboven en laat het geheel ca. 20 minuten zachtjes koken. Voeg de fruit de mer toe en kook die ca. 5 minuten zachtjes mee. Breng op smaak met peper. Neem de pan van het vuur en laat hem ca. 3 minuten staan. Knip de peterselie boven de risotto fijn en schep de peterselie en de boter door de risotto.