

Ingrediënten voor 1 personen

3 1/2 dl kippebouillon - 100 gr rijst
- 1/2 theelpl kerriepoeder - 150 gr
broccoliroosjes - 1 eetpl dille - 75
gr garnalen - 1 eetpl zure room -
zout en peper

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Slanke keuken
Smaak: Hartig
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Risotto Met Broccoli En Garnalen

Bereidingswijze

- Breng de bouillon aan de kook en roer er de rijst en de kerrie door -
Leg de broccoliroosjes in de rijst (bloempjes naar boven) - en kook de
rijst in 20 min gaar met het deksel op de pan - Roer de dille , garnalen
en de zure room door de rijst en breng op smaak met peper en zout.

Serveertips

- Je kan in de plaats van garnalen ook eens blokjes belegen of oude
kaas toevoegen