



Hoofdgerechten

Risottoschotel met lamsvlees en prei

Voor 4 personen.

Ingrediënten

450 gram lamsvlees (in blokjes)
1 ui (grof gehakt)
5 lookteentjes
2 preistengels (in ringen)
1 wortel (grof gesneden)
1 liter groentebouillon
1 witte wijn (glas)
300 gram rijst (Bosto Mediterraneo)
1 theelepel tijmblaadjes (verse)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Bak het lamsvlees rondom bruin in een beetje olijfolie. Meng de ui, knoflook, prei, wortel, tijm en flink wat peper en zout goed onder elkaar en verdeel dit over de bodem van een ovenschotel. Besprenkelen met olijfolie en er de vleesblokjes bovenop leggen. Afdekken met aluminiumfolie en 40 minuten in een voorverwarmde oven van 180° plaatsen.

Haal de schotel uit de oven en schep alles goed om. Voeg de rijst, de witte wijn en de bouillon toe. Goed mengen, opnieuw afdekken en 45 minuten in de oven plaatsen. Enkele minuten laten rusten vooraleer te serveren.

Tip: Als je de schotel nog 5 minuten in de oven plaatst zonder folie, krijgt het gerecht meer kleur.

