



Hoofdgerechten

Schorseneren-*risotto* met scampi en citrusfruit

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 sinaasappel
1 roze pompelmoes
2 eetlepels citroensap
150 gram schorseneren
1 ui
400 milliliters kippenbouillon
3 eetlepels olijfolie
200 gram risottorijst
50 milliliters witte wijn
100 milliliters sinaasappelsap
90 milliliters pompelmoessap
8 scampi's (grote, zonder kop, ongepeld)
1 limoen (het sap)
30 gram parmezaanse kaas (geraspt)
1/2 theelepel paprikapoeder
120 gram boter (koud, in blokjes)
peper
zout

Bereidingswijze

Verhit 2 el olijfolie in een kookpan en laat de ui en schorseneren hierin stoven. Voeg de rijst erbij en laat deze even meestoven. Blus met de witte wijn en laat deze een beetje inkoken. Voeg er beetje bij beetje de bouillon toe en blijf roeren tot al de bouillon is opgenomen en de *risotto* gaar is.

Laat het sinaasappel- en pompelmoessap in een kookpan tot de helft inkoken. Roer er geleidelijk 100 g boter doorheen, tot er een crèmige saus ontstaat. Breng op smaak met zout, peper en paprikapoeder. Spoel de garnalen af en laat ze uitlekken, pel ze en verwijder het darmkanaal. Bak de scampi in een pan met de resterende olijfolie. Kruid met zout, peper en limoensap.

Roer net voor het serveren Parmezaanse kaas met de resterende boter doorheen de *risotto* en breng op smaak met zout, peper en citroensap. Serveer de *risotto* met de scampi en werk af met schijfjes sinaasappel en pompelmoes.

