



Hoofdgerechten

Risotto met asperges, champignons & scampi's

Voor 4 personen.

Ingrediënten

20 scampi's (middelgrote, schoongemaakt)
200 gram groene aspergepunten
200 gram witte asperges
500 gram champignons
1 lookteentje
2 sjalotten
75 gram parmezaanse kaas (schilfers)
1 deciliter droge witte wijn
9 deciliters groentebouillon
280 gram risottorijst
50 gram boter
3 eetlepels olijfolie
zwarte peper (molen)

Bereidingswijze

Snij de champignons in schijfjes en hak de sjalotten en knoflook fijn. Snij de asperges in gelijke stukken en bewaar de mooie punten.

Verhit 1/3^e van de olijfolie in een kookpot en stoof de fijngesnipperde sjalotten en het knoflook 2 min. op een zacht vuur. Voeg de rijst toe en roerbak 2 min. op een hoog vuur tot de korrels glazig zijn.

Giet de wijn bij de rijst en laat volledig verdampen. Giet er 1 pollepel bouillon bij en roer even. Laat afgedekt sudderen op een zacht vuur tot de bouillon is opgenomen. Voeg dan pas weer bouillon toe. Herhaal tot alle bouillon op is. Roer niet te veel (anders wordt de rijst papperig). Na 18 à 20 minuutjes is de rijst gaar. Voeg halverwege de gaartijd de aspergepunten toe.

Verhit de resterende olijfolie in een pan en bak de champignons in 5 minuten mooi goudbruin. Kruid met zwarte peper. Haal uit de pan en bak er vervolgens de scampi's in.

Haal de risotto van het vuur en meng er de champignons en de boter onder. Verdeel de risotto over de borden en dresseer er de scampi's over. Werk af met de verkrumelde kaas.

