



Hoofdgerechten

Meloenrisotto met prosecco, scampi's en spekblokjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram scampi's (gepeld en ontdarmd)
30 gram parmezaanse kaas (geraspt)
120 gram pancetta (of bacon)
800 milliliters groentebouillon
1 meloen (charentais)
60 milliliters prosecco
350 gram risottorijst
100 milliliters room
2 sjalotten
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Pel de sjalotten en snijd ze in fijne blokjes. Snijd de helft van de pancetta in kleine blokjes, snijd de rest in repen. Verhit 1 el olie in een kookpan en laat de spekblokjes erin braden. Voeg de sjalotten toe en laat ze glazig fruiten. Voeg de rijst erbij, laat even meebakken en blus dan alles met de prosecco. Giet er ongeveer 200 ml bouillon bij, kruid alles met zout en peper en laat de vloeistof al roerend inkoken. Giet er geleidelijk aan de resterende bouillon bij en laat de rijst al roerend in ca. 20 minuten garen. Spoel de scampi's af, dep ze droog en voeg ze er in de laatste 4 minuten bij.

Laat ondertussen de reepjes spek knapperig bakken in de resterende olie, neem ze terug uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Snijd het vruchtvlees van de meloen in blokjes van ca. 1 cm groot. Roer de room onder de risotto en meng er dan de Parmezaanse kaas en meloenblokjes doorheen. Breng de risotto op smaak, verdeel over diepe borden, leg er de gebakken pancettareepjes op, maal er wat peper overheen en serveer.

