



Hoofdgerechten

## Zomerse risotto met chorizo

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

400 gram chorizo (ontveld, in plakjes)  
2 sjalotten (gesnipperd)  
2 lookteentjes (geperst)  
100 gram prinsessenboontjes  
1 eetlepel citroensap  
1 theelepel citroenschil  
1 bosje waterkers  
400 gram risottorijst  
1 liter kippenbouillon  
200 gram tuinbonen (diepvries)  
150 gram erwtjes (diepvries)  
olijfolie  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Halveer de prinsessenboontjes en blancheer ze in licht gezouten water. Verhit een scheut olijfolie in een koekenpan en bak de sjalotjes, knoflook en chorizo al roerend gedurende 5 minuten.

Voeg de risottorijst toe en bak 2 minuten mee. Voeg zoveel warme bouillon toe tot de rijst net onder staat. Laat sudderen tot de rijst het vocht heeft opgenomen. Voeg telkens een beetje bouillon toe en laat de rijst al roerend 20 minuten zachtjes koken.

Schep er na 15 minuten de prinsessenboontjes, tuinbonen en erwtjes onder. Breng verder op smaak met het citroensap, peper en zout. Schep op de borden en werk af met de waterkers en citroenrasp.

**Tip:** Voor wie het graag wat pittiger heeft. Rasp er nog wat Parmezaanse kaas over.

