



Hoofdgerechten

Risotto met mosseltjes en groene groenten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram mosselen
1 ui
1 teen knoflook
300 gram risottorijst
200 milliliters droge witte wijn
700 milliliters groentebouillon (of visbouillon)
1 courgette
120 gram diepvrieserwtjes
1 handvol spinazie
2 eetlepels parmezaanse kaas (geraspt)
2 eetlepels roomboter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Spoel de mosselen grondig. Gooi schelpen die stuk zijn of na een tik niet sluiten weg. Doe ze in een grote pot, giet er de helft van de wijn bij en kruid met peper. Breng met gesloten deksel aan de kook en laat ze een 8-tal minuten op hoog vuur garen. Schud ze halverwege de kooktijd op. Schep na het koken alles in een zeef en vang het kookvocht op. Vul met de bouillon aan tot 1 liter.

Snipper de ui en bak het in olijfolie glazig. Pers er de look bij en bak 1 minuut mee.

Voeg de risottorijst toe en bak glazig. Blus met de rest van de witte wijn en laat de alcohol verdampen.

Voeg beetje bij beetje de bouillon toe en roer regelmatig. Kook de risotto in ongeveer 20 minuten beetgaar.

Snij de courgette in blokjes en voeg deze samen met de erwtjes de laatste 5 minuten van de kooktijd toe.

Zet het vuur uit en roer de spinazie onder de risotto en laat slinken. Voeg ook de parmezaan en de boter toe en schep alles nog een keertje om. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout.

Schep de risotto in diepe borden en verdeel er de mosselen over. Serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

zeef

