



# Prei citroen risotto met omegabaars

met Alpro Lekkere en Gezonde Keuken

## Bereidingswijze

1. Was de prei zorgvuldig en snijd deze in ringen. Schil de bleekselderij en snijd deze in stukken. Hak de sjalotjes en dille fijn. Haal de knoflook door een knoflookpers. Breng het water aan de kook en los het bouillonblokje hierin op.
2. Verwarm Alpro Lekkere en Gezonde Keuken in een diepe pan. Bak de prei, bleekselderij, sjalotjes, knoflook en een paar takjes dille, totdat de sjalot glazig is. Voeg de rijst toe en roer het geheel goed door. Voeg een scheut wijn toe en vervolgens een pollepel bouillon. Roer net zolang tot het vocht is opgenomen door de rijst. Voeg vervolgens een nieuwe pollepel bouillon toe. Doe dit net zolang tot de rijst al dente is. Dit duurt gemiddeld genomen zo'n 20 minuten.
3. Snijd ondertussen de omegabaars in 4 porties en bak deze, aan elke kant zo'n 4 minuten, in Alpro Lekkere en Gezonde Keuken goudbruin. Breng op smaak met peper en zout.
4. Roer de Parmezaanse kaas en citroenrasp door de risotto. Schep de risotto op de borden. Sprenkel wat citroensap over de risotto en breng het geheel op smaak met peper en zout. Serveer de prei citroen risotto met de gebakken omegabaars en strooi hier tot slot nog een beetje dille overheen. Dat ziet er meteen ook gezellig uit!



4 personen



35min



## Ingrediënten

- 1 eetlepel Alpro Lekkere en Gezonde Keuken
- 1 prei
- 2 stengels bleekselderij
- 2 sjalotjes
- 2 tenen knoflook
- 1,6l water
- 1 blokje groentebouillon

- Een paar takjes dille
- 250g risottorijst (Arborio)
- 5cl witte wijn (optioneel)
- 600g omegabaars
- Rasp en sap van 1/2 citroen
- 40g Parmezaanse kaas
- Zout en peper

## Bereid met

Lekkere en Gezonde Keuken

