



Scampi Risotto

Heerlijke scampi risotto gemaakt met Alpro Cuisine; ja graag!

Bereidingswijze

1. Was de garnalen en dep ze droog. Breng de bouillon aan de kook en houd het warm. Snijd de bleekselderij in kleine stukjes, samen met de sjalot en knoflook.
2. Verwarm 1 eetlepel Alpro Lekker en Gezonde Keuken in een pan met dikke bodem (RVS pan) en bak de sjalotten, selderij en 1 teentje knoflook. Voeg de risotto toe en laat het bakken tot ze glazig zijn. Blus de risotto met de witte wijn of bouillon en roer tot het opgenomen is. Voeg nu, al roerend, een scheutje hete bouillon en het sap van een halve citroen toe. Voeg alleen nieuwe bouillon toe als de rijst de vloeistof heeft geabsorbeerd.
3. Mix ondertussen al de kruiden en de salade door elkaar. Voeg na 15 minuten de gesneden spinazie en de risotto toe. Laat het 5 tot 8 minuten sudderen tot alle bouillon is geabsorbeerd en de rijst romig en al dente is. Houd het warm tot gebruik.
4. Verwarm 1 eetlepel Alpro Lekker en Gezonde Keuken in een pan en bak de resterende knoflook en garnalen voor 2 tot 3 minuten tot ze roze en doorgekookt zijn. Roer de geraspte citroenschil, de Alpro Cuisine en 1 eetlepel Alpro Lekker en Gezonde Keuken er doorheen. Voeg indien nodig nog wat zout en peper toe. Serveer de risotto met de garnalen en de kruidensalade.



4 personen



30min



Ingrediënten

- 300 gr garnalen
- 300 gr risotto rijst
- 200 gr grof gesneden spinazie
- 2 stengels bleekselderij
- 80 gr kruiden & sla (mix van rucola, dille, peterselie, kervel en waterkers)
- 1 sjallot
- 2 teentjes knoflook
- Limoensap en geraspte limoenschil (allebei van een halve limoen)
- Alpro Lekkere en Gezonde Keuken
- 100 ml witte wijn (optioneel)
- 1 l groente bouillon
- 125 ml Alpro Cuisine
- Versgemalen peper en zout

Bereid met

Lekkere en Gezonde Keuken



Cuisine

