



RISOTTO MET COURGETTE, ZALM EN PESTO

INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

- 1 blokje visbouillon
- 2 uien
- 1 teentje knoflook
- 2 verse courgettes
- 30 g bakmargarine
- 300 g risottorijst
- 1 citroen
- 90 g groene pesto
- 2 blikjes zalm van 120 g of ±240 g verse zalm

Tip:

Gebruik je verse zalm? Bak deze dan apart gaar en serveer naast de risotto of volg de instructies vanaf stap 6.

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook 1,5 liter water samen met het bouillonblokje. Zet daarna het vuur op een lage stand. Snijd ondertussen de uien fijn en pers het teentje look. Snijd ook de courgette in blokjes.
2. Laat de bakmargarine smelten in de pan op een laag vuur. Voeg wanneer de margarine gesmolten is de ui en knoflook toe. Laat bakken tot de ui glazig is.
3. Voeg de courgette toe aan de pan en laat 2 minuten meebakken. Voeg daarna de risottorijst toe en bak deze tot ze glazig zijn.
4. Voeg telkens een scheut bouillon toe tot het vocht is opgenomen en blijf dit herhalen tot de rijst gaar is.
5. Snijd de citroen in 2. Pers de ene helft uit en snijd de andere helft in schijfjes.
6. Meng de pesto en de zalm voorzichtig en voeg citroensap toe naar smaak. Kruid eventueel nog met peper en zout.
7. Serveer de risotto en garneer met een schijfje citroen.

VOORBEREIDINGSTIJD: 10 MIN

KOOK/BAKTIJD: 20 MIN

TOTALE TIJD: ± 30 MIN