



Risotto met prei, erwten en mosselen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 1 kilogram mosselen (schoongemaakt)
- 1 ui (fijngesneden)
- 50 gram boter
- 2 stengels preien (wit in dunne ringen gesneden)
- 2 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 2 kopjes risottorijst
- 1 glas witte wijn
- 5 deciliter kippenbouillon
- 50 gram parmezaan (geraspt)
- 1 kopje erwten
- zwarte peper
- 1 bosje dille (fijngesneden)
- 1 citroen (geraspte schil)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de mosselen (zie stap 1 in de bereiding van de mosselsoep op pag. 12) en hou ze apart. Zeef het mosselvocht en hou dit eveneens apart.
- 2.** Neem een diepe kookpot. Fruit de ui en 2/3 van de prei in de boter, tot de groenten glazig zijn. Voeg de knoflook toe. Laat even meebakken. Bestrooi met de rijst en roer goed. Overgiet met de wijn. Laat die volledig inkoken. Voeg beetje bij beetje de bouillon én ± 2 dl van het mosselvocht toe. Blijf roeren.
- 3.** Het duurt ongeveer een kwartier tot de rijst beetgaar is. Haal de pot van het vuur en voeg de mosselen, de Parmezaanse kaas en de erwten toe. Breng op smaak met peper van de molen. Roer goed en doe het deksel op de pan. Laat 2 minuten rusten.
- 4.** Schep de risotto op borden. Werk af met dille, de rest van de rauwe prei en de citroenschil.