

Zeevruchtenrisotto

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

450 gram scampi's (gepeld, schoongemaakt)
4 eetlepels olijfolie
1 eetlepel oregano (gedroogd)
2 eetlepels roomboter
2 sjalotten
3 teentjes knoflook
500 gram kerstomaten (gehalveerd)
1 eetlepel tomatenpuree
200 gram risottorijst
250 ml droge witte wijn
550 ml groentebouillon (of visbouillon, heet)
1 handvol verse oregano (fijngehakt)
1 citroen
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Hussel de scampi’s met 2 eetlepels olijfolie, de gedroogde oregano, peper en zout door elkaar. Bak ze goudbruin en gaar in een koekenpan. Schep uit de pan.**

2. **Verhit 2 eetlepels olijfolie en 2 eetlepels boter in dezelfde pan. Snipper de sjalotten, doe ze in de pan en bak ze glazig. Voeg de geperste teentjes knoflook en de gehalveerde kerstomaten toe. Roer er de tomatenpuree onder en kruid met wat peper en zout. Roerbak gedurende 2 minuten.**

3. **Voeg de risottorijst toe en roerbak 2 minuten. Blus met de wijn en laat tot de helft inkoken. Voeg 1 à 2 pollepels bouillon per keer toe. Laat het vocht absorberen voordat je opnieuw bouillon toevoegt. Herhaal dit en blijf roeren tot de rijst romig en zacht is, in totaal ongeveer 20 minuten.**

4. **Voeg de gebakken scampi’s weer toe aan de risotto en roer er de verse oregano onder. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout.**

5. **Schep de risotto op een serveerschaal en rasp er wat citroenschil over. Serveer met extra partjes citroen.**