



Risotto met groene asperges en gerookte zalm

INGREDIENTEN

(voor 4 personen)

1 sjalotje, fijngesnipperd
40 g boter
300 g arboriorijst (risottorijst)
400 ml bouillon
100 ml witte wijn
1 bosje groene asperges
50 g geraspte Parmezaanse kaas
scheut slagroom
100 g gerookte zalmsnippers
peper en zout

Extra nodig

stoomovenschaal zonder gaatjes of een ovenschaal

BEREIDING

Doe sjalot, boter, rijst, bouillon en witte wijn in een stoomovenschaal zonder gaatjes of een ovenschaal. Afdekken met huishoudfolie en stomen zoals hieronder aangegeven. Schep de rijst af en toe een keertje om. Schil in de tussentijd de asperges en snijd ze in stukken. Voeg de asperges 10 minuten voor het einde van de stoomtijd toe aan de rijst. Weer goed afdekken.

Als de rijst gaar is en nog licht vochtig, hem uit de oven halen en de Parmezaanse kaas en slagroom erdoor scheppen. Als laatste de zalmsnippers erdoor scheppen en op smaak brengen met peper en zout. Verdeel de risotto over 4 borden en rasp er eventueel nog wat Parmezaanse kaas over.

Stomen 96 °C / 40 minuten
