

Limoen Risotto

met kabeljauw



Benodigdheden:

- ❖ 2 stuk(s) limoenen
- ❖ 2 stuk(s) sjalotjes
- ❖ 1 bosje(s) lente-ui
- ❖ 4 grote 1 cm dikke linten courgette
- ❖ 80 gram pecorino
- ❖ 600 gram kabeljauw
- ❖ 300 gram risottorijst
- ❖ 2 klontjes boter
- ❖ 1 snufje(s) peper en zout
- ❖ 1 tl misto picante of aglio-olio-peperoncino
- ❖ 1 theelepel(s) mosterd
- ❖ 2cm wasabi pasta
- ❖ 2 el becel dressing/mayonaise

Bereidingswijze:

Snij de sjalotjes. Bak deze aan in de olijfolie. Voeg vervolgens de risottorijst toe en bak deze mee tot deze glazig wordt. Voeg klontje boter en vervolgens voldoende bouillon en klein glaasje witte wijn toe, en breng dit zachtjes aan de kook. Rasp ondertussen de schil van de limoenen en blancheer deze. Pers de limoenen uit en voeg wat limoensap toe aan de risotto. Voeg regelmatig bouillon toe en zorg dat de risotto niet te nat, maar ook niet te droog is. Na c.a. 15 minuten is de risotto ok. Voeg vervolgens beetje schilrasp van de limoen toe en de geraspte Parmezaanse kaas. De kabeljauw bestrooien met wat zout en peper en bak je in een klontje boter, of stoom deze in de stoomoven. De courgette inwrijven met een mengsel van olie en misto picante en in de grillpan grillen. De mayonaise kun je mengen met de wasabi pasta, naar smaak. Serveer de risotto met daarop reep kabeljauw en hierop een klein toefje wasabi mayonaise.

