



10 x RISOTTO
SNELLE RECEPTEN

**Boordevol inspiratie en
recepten. Hoe maak je een
risotto binnen 5 minuten**

Risotto Scampi

Ingrediënten

Risotto (The Smiling Cook)

Zeekraal

Scampi garnalen

Citroen

Courgette

Parmezaan

Cress

Zout en peper



Bereiding

Grill de plakken courgette en scampi en zet apart

Bak de zeekraal kort in olijfolie zodat deze nog een bite heeft.

Voeg dan de risotto toe en bak het geheel ca. 2 min tot alles warm en een mooie substantie heeft.

Meng de scampi en courgette er doorheen en breng op smaak met citroenzeste, Parmezaan, zout en peper.

Garneer het bord met de cress en mooie plakken courgette.

Risotto Geitenkaas en walnoot

Ingrediënten

Risotto (The Smiling Cook)

Verse bladspinazie

Geitenkaas

Walnoot

Rode ui

Zout en peper



Bereiding

Rooster de walnoten in de oven of in een pan.

Bak de rode uien en spinazie in olijfolie zodat de spinazie nog een bite heeft.

Voeg dan de risotto toe en bak het geheel ca. 2 min tot alles warm is en een mooie substantie heeft.

Meng de helft van de geitenkaas er doorheen en breng op smaak met zout en peper.

Garneer het bord met stukjes geitenkaas en walnoot.

Pompoenrisotto

Ingrediënten

Risotto (The Smiling Cook)

Pompoenpuree

Salieblaadjes

Parmezaan

Sjalotten

Chilipeper

Citroen

Amaretti (koekjes)

Zout en peper



Bereiding

Voor de pompoenpuree kook je blokjes pompoen in ruim gezouten water, ongeveer 6 minuutjes, tot een mesje er zó doorheen glijdt. Giet af (zorg dat het mengsel goed droog is) en pureer met een staafmixer (of in de blender) tot een zachte pompoenpuree.

Frituur de salieblaadjes en laat afkoelen.

Bak de risotto en gesnipperde sjalot in olijfolie.

Voeg na 3 minuten: de pompoenpuree, helft van de parmezaan, chilipeper, citroensap toe en verwarm nog 2 a 3 minuten.

Breng op smaak met zout en peper.

Schep de pompoen risotto op de borden en verdeel de gefrituurde salieblaadjes eroverheen.

Verkruimel de amaretti boven de risotto en verdeel wat extra Parmezaanse kaas.

Tomatenrisotto

Ingrediënten

Risotto (The Smiling Cook)

Napolitana saus (The Smiling Cook)

Rucola

Parmezaan

Pijnboompitten

Half zongedroogde tomaatjes

Zout en peper



Bereiding

Rooster de pijnboompitten in een pan of oven

Bak de risotto in olijfolie en voeg 1/3 van het gewicht aan tomatensaus toe.

Bak de tomaatjes en een deel van de rucola mee, ca. 4 min tot alles warm en een mooie substantie heeft. (niet te nat van de saus)

Voeg de helft van de Parmezaan toe en bak nog ongeveer 1 min mee.

Breng op smaak met zout en peper.

Garneer het bord met tomaatjes, rucola, pijnboompitjes en Parmezaan.

Risotto Chorizo y Pollo

Ingrediënten

Risotto (The Smiling Cook)

Chorizo

Kipfiletstukjes

Zoete puntpaprika

Sjalot gesnipperd

Parmezaan

Saffraan

Verse oregano



Bereiding

Grill de zoete puntpaprika stukjes en zet apart

Bak de chorizo in zijn eigen vet en voeg hier de sjalot aan toe

Voeg hier later de kipfiletstukjes aan toe

Bak het geheel ca. 3 min. en voeg de paprika en saffraan eraan toe

Voeg dan de risotto toe en bak het geheel ca. 2 min tot alles warm en een mooie substantie heeft.

Meng een deel van de parmezaan door de risotto en breng op smaak met zout en peper.

Garneer het bord met verse oregano en mooie flakes Parmezaan.

Risotto Bietola

Ingrediënten

Risotto (The Smiling Cook)

Bieten voorgekookt

Geitenkaas

Cranberry/zadenmix

Rode koolkiemen

Olijfolie

Sjalot gesnipperd

Zout en peper



Bereiding

Snijd 1 deel van de bietjes in brunoise

Pureer 1 deel van de bietjes met een staafmixer

Bak de sjalot in olijfolie

Voeg na 1 minuut de bietjes in brunoise toe

Voeg na 1 minuut de risotto toe en bak het geheel ca. 2-3min tot alles warm en een mooie substantie heeft.

Meng hier de bietenpuree en 1 deel van de geitenkaas doorheen.

Breng op smaak met zout en peper

Garneer het bord met de stukjes geitenkaas, koolkiemen, cranberry's en de zadenmix

Risotto Verde

Ingrediënten

Risotto (The Smiling Cook)

Groene asperges

Verse bladspinazie

Doperwten

Burrata

Zout en peper



Bereiding

Grill de groene asperges en zet apart, snijd een deel in stukjes

Pureer 1 deel van de spinazie met een staafmixer en zet apart

Bak de 3 groentes kort in olijfolie zodat de spinazie nog een bite heeft.

Voeg dan de risotto toe en bak het geheel ca. 2 min tot alles warm en een mooie substantie heeft.

Meng de spinaziepuree er doorheen en breng op smaak met zout en peper.

Garneer het bord met groene asperges en burrata.

Risotto al limone

Ingrediënten

Risotto (The Smiling Cook)

Feta

Verse munt

Groene asperges

Citroen

Broccolikiemen



Bereiding

Grill de groene asperges en zet apart, snijd een deel in stukjes

Bak de stukjes asperges kort in olijfolie en voeg hier de risotto aan toe.

Bak het geheel ca. 2 min tot alles warm en een mooie substantie heeft.

Dan meng je door de risotto: het sap van een halve citroen, citroenzeste, 1 deel van de feta, gesneden munt en breng op smaak met zout en peper.

Garneer het bord met feta, munt, broccolikiemen en de doorgesneden hele asperges.

Saffraanrisotto Gamba

Ingrediënten

Risotto (The Smiling Cook)

Black tiger garnalen

Doperwten

Verse Bladspinazie

Citroen

Saffraan

Zout en peper



Bereiding

Bak de gamba's kort in olijfolie en zet apart

Bak de doperwten en spinazie in olijfolie zodat de spinazie nog een bite heeft.

Voeg dan de risotto en saffraan toe en bak het geheel ca. 2 min tot alles warm en een mooie substantie heeft.

Meng de garnalen en citroenzeste er doorheen en breng op smaak met zout en peper.

Garneer het bord met garnalen en citroenzeste.

Bospaddenstoelen Risotto

Ingrediënten

Risotto (The Smiling Cook)

Bospaddenstoelen

Kastanje Champignons

Parmezaanse Kaas

Sjalot

Verse tijm en oregano

Olijfolie

Zout en peper



Bereiding

Borstel de paddenstoelen schoon en snij of scheur deze in partjes.

Snipper de sjalot en hak de kruiden.

Bak de sjalot en paddo's in olijfolie.

Voeg de verse kruiden toe.

Als de paddo's klaar zijn voeg je de risotto toe.

Op laag vuur nog ca. 2-3 minuut verwarmen.

Meng de helft van de Parmezaan door de risotto.

Voeg zout en peper toe naar smaak.

Garneer op bord met de verse kruiden en de overige Parmezaanse kaas.