

RISOTTO MET GARNALEN, GROENE ASPERGE, COURGETTE EN CITROEN

INGREDIËNTEN

Risotto (Smiling Cook)

Garnalen

Groene asperges

Courgette

Citroen

Parmezaan

Olijfolie

Peterselie



BEREIDING

Laat de Risotto een dag van tevoren ontdooien in de koeling.

Snijd de courgette in kleine blokjes en de groene asperges in schuine stukken.

Bak de groenten kort aan of gaar ze kort op stoom.

Meng de Risotto koud met een scheut olijfolie, citroenzeste en een deel van de Parmezaan.

Meng daarna de courgette en asperges door de risotto.

Verdeel het geheel in een maaltijdschaal.

Verdeel de garnalen gelijkmatig over de schaal.

Top af met resterende Parmezaan, extra citroenzeste en fijn gesneden peterselie.