

## RISOTTO CHORIZO Y POLLO

### INGREDIËNTEN

Risotto (Smiling Cook)

Chorizo

Kipfiletstukjes (MAQS)

Zoete puntpaprika

Sjalot gesnipperd

Parmezaan

Saffraan

Verse oregano



### BEREIDING

Grill de stukjes zoete puntpaprika en zet apart.

Bak de chorizo in eigen vet en voeg sjalot toe.

Voeg kipstukjes toe en bak 3 minuten. Voeg paprika en saffraan toe.

Voeg de risotto toe en bak 2 minuten tot warm en smeug.

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

Garneer met oregano en Parmezaanse flakes.