

## SAFFRAANRISOTTO GAMBA

### INGREDIËNTEN

- 300g. Risotto ( bakje vol )
- 9st. Garnalen
- 4st. Groene Asperges
- 50g. Doperwten ( half glaasje)
- 15g. Grana Padano kaas (1 handje)
- 5st. Saffraandraadjes (niet te veel!!)
- 10ml. Citroensap
- 10g. Phase boter



### BEREIDING

Verzamel alle ingrediënten in de juiste hoeveelheden

Snij de 4 groene asperges in 4en laat de 5 saffraandraadjes alvast wellen in het citroensap, gebruik hier een tipje of eierdopje voor

Bak de 9 gamba's en 16 stukjes asperges in phase

Voeg na 2 minuten dan 50g. erwten toe

Na 1 minuut voeg je 300g. risotto toe en het saffraan/citroensap mengsel

Bak dit nog ca. 3 minuten en blijf goed roeren, de risotto is klaar als deze warm en smeugig is. Zorg er voor dat deze niet te nat en niet te droog is.

Verdeel de risotto, groenten, garnalen over het bord met een lepel en zorg dat een aantal garnalen en asperges bovenop liggen

Pak een handje Grana Padano en maak deze iets kleiner er verdeel over het bord

Doe hier nog wat zout en peper overheen en het is klaar