

Risotto al limone

Ingrediënten

Risotto

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.