



# Zomerse risotto's

**Super snel klaar!  
Binnen 5 minuten**



## Risotto Chorizo y Pollo

### Ingrediënten

Risotto

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

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

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

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

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

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.