

Risotto met asperges en scampi's

Ingrediënten:

Voor 4 personen

- 300 g arboriorijst
- 24 scampi's
- 500 g witte asperges
- 1 sjalot
- 1 el gehakte dragon
+ enkele takjes extra
- 100 g geraspte Parmezaan
- 1 l visfumet
- 100 ml droge witte wijn
- 3 el olijfolie
- 60 g boter
- peper en zout



Bereiding:

1. Schil de asperges, breek het harde uiteinde eraf. Snij de asperges in stukken van zo'n 4 cm en bewaar ze tot gebruik in ijswater.
2. Breng de visfumet aan de kook. Pel en snipper de sjalot. Stoof glazig in een ruime – liefst gietijzeren pan - in 2 eetlepels olijfolie. Voeg de rijst toe, roerbak 2 minuten tot de korrels glazig zijn. Blus met de wijn, laat 'm verdampen.
3. Bevochtig met 1 pollepel van de warme visfumet, laat de vloeistof verdampen en roer de rijst om. Voeg dan de volgende lepel toe, laat dit opnieuw verdampen. Voeg de stukjes asperge en de bladpeterselie toe en opnieuw een lepel visfumet, werk zo verder tot alle fumet op is en de rijst gaar.
4. Pel intussen de scampi's en maak ze schoon. Bak ze kort in een pan met de rest van de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier.
5. Haal de risotto van het vuur, kruid met peper en zout, roer er de scampi's, parmezaan en de boter in vlokjes door. Zet het deksel op de pan en laat 5 minuten rusten. Werk af met wat bladpeterselie en serveer.

Smakelijk!

