

Risotto met zalm en pesto

hoofdgerecht voor 4 personen

bereidingstijd: 25 min

INGREDIËNTEN

2 el olijfolie

1 ui, gesnipperd

300 g risottorijst

1½ liter visbouillon (van tablet)

300 g zalmfilet

500 g sperziebonen, schoongemaakt

½ potje pesto alla genovese (a 185 g)

1 bakje basilicum (15 g)



BEREIDEN

1. Verhit de olie in een hapjespan en fruit de ui 3 min. Doe de rijst erbij en bak 3 min. mee tot de korrels glazig zijn. Voeg een scheut bouillon toe en roer tot deze is opgenomen. Voeg dan weer een scheut toe en ga zo door (gebruik in totaal 1 liter bouillon) tot de rijst gaar is. Dit duurt ca. 20 min.
2. Breng ondertussen de zalmfilet in de rest van de visbouillon aan de kook. Neem de pan van het vuur en laat de zalm 10 min. in de bouillon garen met de deksel op de pan. Kook ondertussen de sperziebonen in water met zout in 6 min. beetgaar. Haal de zalm met een schuimspaan uit de pan en verdeel op een bord met 2 vorken in vlokken.
3. Schep de sperziebonen, pesto, het basilicum en ten slotte voorzichtig de zalm door de risotto. Breng op smaak met peper en schep in 4 diepe borden.

TIP

Voeg voor een romige risotto 1 bekertje crème fraîche light (125 ml) toe samen met de pesto.