

Risotto met krab, garnalen en mais



Ingrediënten voor twee personen

4 surimisticks (krabvlees), fijngesneden
100 gram roze garnalen
2 kopjes risottorijs (Arborio)
1 klein blikje maiskorrels, uitgelekt
2 sjalotjes, gesnipperd
1 teentje knoflook, fijngehakt
600 ml bouillon (bospaddenstoelen of groente)
peterselie om te garneren
2 eetlepels olijfolie

Bereiden

Verhit de bouillon en houd deze warm. Verhit de olijfolie in een niet te grote pan met antiaanbaklaag. Zet het vuur laag en zweet de sjalotjes met de knoflook ongeveer 5 minuten. Zet het vuur iets hoger en doe de rijst erbij. Goed roeren totdat de korrels glazig worden. Krabvlees erbij en afblussen met een soeplepel bouillon. Blijven roeren en als het vocht is opgenomen en verdampt opnieuw een lepel bouillon toevoegen. Na 15 minuten de garnalen en mais toevoegen. Blijven roeren en beetje bij beetje nog wat bouillon toevoegen. Na ongeveer 20 minuten is de risotto klaar. Daar kom je maar op 1 manier achter: proeven. Zet het vuur uit en laat de risotto onder een theedoek nog 5 minuten uitdampen.

Serveer de risotto met een beetje peterselie. Eet smakelijk.

