

# Saffraanrisotto

## met gamba's



### Wijnadvies:

Chardonnay  
DOMAINE DE  
LA BAUME  
Vins de Pays/  
Frankrijk  
08.345.58



### Smaak/geur:

wit fruit, krachtig,  
rond, vanille

# Tussengerecht

## Receptuur per 4 personen

## Mise en place & handelingen

### Saffraanrisotto met gamba's en groene asperges

Voor 4 personen:

#### Saffraanrisotto:

½ gr	saffraan
3 gr	laurier
5 ml	groentebouillon
5 gr	arborio rijst
6 ml	gemengde olie
27 gr	parmigiano reggiano
25 gr	gemengde paprika
25 gr	gesnipperde uien
12 gr	gesneden peterselie
3 gr	knoflook

#### Gamba's:

31 gr	scampi marinade
520 gr	black tiger garnalen

#### Groene asperges:

200 gr	groene asperges
--------	-----------------

#### Waterkers:

4 plukjes	waterkers
-----------	-----------

#### Mise en place:

1. Glaceer de uien, de knoflook en de laurierblaadjes aan in de olijfolie en voeg de risotto toe. Blus dit af met de witte wijn en voeg de saffraan toe. Laat dit inkoken, voeg de bouillonpoeder met water toe. Voeg op het laatst (ca. 5 minuten) de paprika brunoise, peterselie en parmigiano kaas toe.
2. Ontdooi de gamba's, pel en marineer deze met de scampi marinade en bak ze aan.
3. Maak de groene asperges schoon en kook ze beetgaar.
4. Snij of knip de waterkers.  
*Voeg bij alles naar smaak zout en peper toe.*

#### Handelingsvolgorde/bordopmaak:

1. Meng de gamba's en asperges door de risotto en schep dit in een diep bord.
2. Garneer met de waterkers.



Hocras B.V. • Franse Kampweg 38 • Bussum  
T 035-6979777 F 035-6979706 E hocras@hocras.nl

Kijk voor meer recepten op: [www.hocras.nl](http://www.hocras.nl)