



Saffraan asperge risotto met coquilles

Ingrediënten voor 15 personen:

- 600 gram risotto rijst (arborio)
- 3 buisjes saffraan
- 4 eetlepels olijfolie
- 4 sjalotten
- 300 ml witte wijn
- 500 ml kippenbouillon
- 500 ml aspergebouillon
- 100 gram Parmezaanse kaas
- klont boter
- voorjaarsgroenten (tuinbonen, dorperwt en peul)
- 45 asperges
- coquilles



Bereiding:

Snij de asperges in stukje van 2 cm en kook ze 2 minuten. Laat daarna 15 minuten nageren, haal ze eruit en laat afkoelen. Wrijf de saffraan fijn met een vijzel en wat zout. Voeg dit poeder bij de kippen- en aspergebouillon. Roer tot deze fel oranje is.

Dop de tuinbonen dubbel, onthaar de peulen en snij deze kleine reepjes. Blancheer alle groenten in zout water. Laat afkoelen.

Snij de uit fijn en fruit deze in de olie. Voeg de rijst erbij en bak op middelgroot vuur totdat deze glazig ziet. Voeg dan de wijn toe. Roer totdat alle vocht is opgenomen. Voeg vervolgens 2 soeplepels bouillon toe en roer. Herhaal dit totdat de rijst alle vocht heeft opgenomen en zacht is. Voeg vervolgens de stukjes asperge, voorjaarsgroente en de kaas toe. Draai het vuur uit en roer een grote klont boter door de risotto.

Ondertussen in een (grill) pan de coquilles bakken nadat deze met licht zout en peper zijn bestrooid.

Opdiene:

Leg een steker op een voorverwarmd bord en laat hier risotto in glijden. Als de risotto te stijf is geworden, dan kan je nog wat aspergebouillon toevoegen. Snij de coquille half door zodat je twee schijven hebt en leg deze op de risotto. Verwijder de steker en dien op.