

recept



Tip van Daniëlle  
Frisse Orzo risotto

# Frisse Orzo risotto

Of het nu nog even duurt voordat je op vakantie gaat, je al weer uitkijkt naar vakantie, of je dit jaar niet op vakantie gaat... met dit recept zet je in een handomdraai een heerlijke zomerse risotto op tafel waarmee je je zo in Italië waant..

## Ingrediënten (voor 2 p.)

- \* 500 ml groentebouillon
- \* 300 gr orzo
- \* 50 gr haverfraiche
- \* 15 gr verse bieslook (fijnggehakt)
- \* 2 teentjes knoflook (gepeld en fijnggehakt)
- \* 1 ui (gesnipperd)
- \* 1 courgette (in blokjes)
- \* zeste (geraspte citroenschil) en sap van 1 citroen
- \* 1 el olijfolie

Wat gaan we doen?

- \* Verhit een beetje olijfolie in een diepe pan en fruit hierin de knoflook en de ui aan tot de ui glazig is.
- \* Voeg de orzo en courgette toe en bak 1 minuut mee.
- \* Schep steeds twee soeplepels van de bouillon over de risotto en laat dit zachtjes koken tot de orzo de bouillon heeft opgenomen. Zorg ervoor dat je de bouillon tijdens het maken van de risotto tegen de kook aan houdt. Als de orzo bijna droog is herhaal je deze stap, net zolang tot de korrels helemaal gaar zijn.
- \* Roer de citroen zeste, -sap, verse bieslook en de haverfraiche door de risotto en verwarm het nog even in zijn geheel. Breng op smaak met peper en zout en serveer direct.

