



Risotto met chorizo en scampi



Soms krijg je veel volk over de vloer en wil je toch niet 'weer' spaghetti voorschotelen... Of het bezoek dat langskomt zijn je schoonouders en je wil net iets meer indruk maken?

Bovendien kost de bereiding van deze maaltijd heel weinig moeite op het moment zelf.

Je hoeft de schotel alleen in de oven te schuiven!



Ingrediënten voor 4 personen:

- 100 gram zachte chorizo
- 250 gram scampi's
- 500 gram pompoenblokjes (vers of uit de vriezer)
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 100 gram rucola
- 250 gram risottorijst
- 50 gram parmezaan (of een goedkoper equivalent, die zijn er zeker!)
- 1,5 blokje kippenbouillon

Werkwijze:

Stap 1: Snipper de ui en de knoflook fijn, snijd de pompoen in (kleine!) blokjes, snijd de chorizo in schijfjes.

Stap 2: Verwarm de oven op 180°C. Doe de ui, look, chorizo, pompoen in een ovenschotel en zet die 10 minuutjes in de oven.

Stap 3: Los intussen de bouillonblokjes op in 7,5 dl heet water.

Stap 4: Haal de ovenschotel uit de oven en voeg de rijst toe. Meng goed en overgiet met bouillon. Doe de ovenschotel dicht (of dek af met aluminiumfolie, als je geen deksel hebt). Laat ruim 20 minuten in de oven staan tot de rijst bijna gaar is.

Stap 5: Haal de ovenschotel uit de oven. Meng de scampi's, de geraspte kaas en de helft van de rucola eronder. Zet nog even terug in de oven. Scampi's zijn erg snel klaar, dus het moet echt niet lang meer zijn!

Het blijft lang warm en lauw is ook nog lekker. Er is dus veel speling in het bereiden en serveren. Het serveren doe je met wat frisse rucola (die je nog over hebt). Zout en peper kan je nog naar smaak toevoegen.

Smakelijk!

P.S.: Ik ben intussen aan het experimenteren met extra groenten. Een stevige portie diepvrieserwtjes toevoegen (gelijk met de pompoen) is een meerwaarde en het brengt veel kleur in de schotel!