

Risotto met gegrilde groenten

van Accountant Filip Weemaels

Dit hebt u nodig
voor 4 personen

3 teentjes knoflook,
fijngehakt
2 sjalotjes,
fijngehakt
1 kopje risottorijst
½ glaasje roséwijn
3,5 kopjes kippen- of
groentebouillon
2 maïskolven
1 courgette
300 g kerstomaten
Verse basilicum
BeMedico-olijfolie
Zout & peper
Parmezaanse kaas

Zo maakt u het
op 45 minuten

1. Verwarm een grillpan.
2. Giet ruim BeMedico-olijfolie in een pan. Voeg de look en sjalot toe en bak ongeveer 1 minuut, of tot ze goudbruin zijn.
3. Voeg de rijst toe en roer goed. Blus alles met de roséwijn en breng aan de kook.
4. Voeg een kopje bouillon toe en wacht tot de rijst alle bouillon heeft opgenomen. Herhaal dan met de rest van de bouillon.
5. Doe intussen de maïs, tomaten en courgette in een grote kom. Besprenkel met BeMedico-olijfolie, peper en zout.
6. Gril de groenten ongeveer 3 à 4 minuten.
7. Halveer de tomaten en snij de maïskorrels van de kolven.
8. Werk nu uw risotto af. Is alle bouillon opgenomen? Voeg dan ruim Parmezaanse kaas toe tot de risotto goed smeug is. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
9. Serveer de risotto op een groot bord. Werk af met de gegrilde groenten en fijngesnipperde basilicum.



“Een budgetvriendelijk
smaakbommetje!”

— Filip

