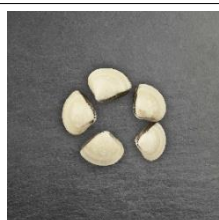




»» Tomatenrisotto met Garnalen en Schelpjes ««



Gekookte
venusschelpen,
hele schelp, 40/60
st/kg
Zakje 1 kg

Chileense mosselen,
gekookt, hele schelp,
40/60 st/kg
Zakje 1 kg



Gekookte gepelde
ontdarmde
Vannamei garnalen,
extra rood,
31/40 st/360 g
Zakje 800 g

Argentijnse rode
garnalen met kop,
20/30 st/kg
Doosje 2 kg



Hoofdgerecht - 4 personen

Vorbereiding: 20 minuten

Bereiding: 25 minuten

Ingrediënten voor 4 personen

- Gekookte garnalen (pc 031/040r) EPIC
- Venusschelpjes (bcl ws40) EPIC SELECT
- Mosselen (mus ws40)
- Argentijnse gamba (hoarg 20)
- 300 gram risottorijst
- 1.5 liter Groentenbouillon, warm
- 1 theelepel Gedroogde Oregano
- Handjevol Basilicum
- Glas Witte wijn
- 1 teentje Look, gesnipperd
- 2 sjalotjes, gesnipperd
- 10 tomaten, grof gehakt
- 1 eetlepel tomatenpuree
- Mespuntje Chilipoeder
- 80 gram Parmezaan
- 50 gram Boter
- Olijfolie



Bereiding

Stoof de ui en look aan in wat olijfolie. Voeg de rijst toe en laat even stoven. Voeg de oregano, chilipoeder en de tomatenpuree toe. Blus met de witte wijn. Voeg de gehakte tomaten toe als de wijn uitgekookt is. Voeg nu pollepel per pollepel bouillon toe, wacht elke keer tot de bouillon volledig is opgenomen. Na ongeveer 15 minuten kan je de garnalen en de schelpjes toevoegen. Laat ze warm worden. Voeg 50 gram geraspte parmezaan toe en de boter. Verdeel over de borden en werk af met extra kaas en wat blaadjes basilicum.