



## Venkelrisotto met garnalen

### Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Kippenbouillon
- 200 g Garnalen
- 50 g Parmezaanse kaas
- 300 g Sjalot
- 500 g Venkel
- 1 Teentje knoflook
- 300 g Risottorijst
- 1 Citroensap
- 125 ml Witte wijn
- 1 el Olijfolie
- 10 g Boter

### Instructie

1. Breng 800 ml water aan de kook en los hierin het bouillonblokje op.
2. Verhit de olie in een pan en bak de sjalot zachtjes 5 minuten. Voeg de knoflook en venkel toe en bak nog 3 minuten mee. Schep de risottorijst erdoor en blijf roeren totdat de korrels glazig worden. Voeg de witte wijn toe en blijf roeren totdat de wijn is opgenomen. Voeg telkens een scheutje bouillon toe en blijf in de pan roeren. Voeg weer een scheutje bouillon toe wanneer de bouillon door de risotto is opgenomen. De risotto is gaar als het geen vocht meer opneemt en de rijst smeug is.
3. Bak de garnalen voor 2 a 3 minuten in een pannetje.
4. Roer de garnalen, boter en citroensap door de risotto.
5. Schep de risotto op de borden en strooi er de Parmezaanse kaas over. Garneer eventueel met het groen loof van de venkelknol. Eet smakelijk!

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	82.99 g
Energie	543.22 kcal
vetten	11.82 g
Eiwit	23.16 g

20 Min

4 Porties