

Risotto met gemarineerde artisjok en doperwten en gegrilde tomaat



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Rijst, Vegetarisch

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

300 gram risottorijst
olijfolie
1 sjalot
2 teentjes knoflook
1 dl droge witte wijn
6 dl bouillon
zout, peper, laurier en tijm
gemarineerde artisjokken
doperwten (diepvries)
flinke eetlepel pesto
50 gram geraspte Parmezaanse kaas

Trostomaten
oregano
selderijzout
knoflookpoeder
vers gemalen peper
boter of olijfolie

Bereiding

Sjalot en knoflook versnipperen en samen met de rijst licht aanfruiten in olijfolie. Witte wijn, 1/3 van de bouillon en kruiden toevoegen, tegen het kookpunt brengen en regelmatig omroeren. Voeg de rest van de bouillon in delen toe telkens als de rijst droog kookt. Artisjokken in 4 of in 6 snijden naargelang de grootte.

De rijst heeft ongeveer 18 tot 20 minuten nodig om te garen, voeg de laatste 10 minuten de doperwten toe.

Blijf de rijst regelmatig omscheppen - roeren.

Na de gaartijd de artisjokken, pesto en kaas door de bereiding roeren en op smaak brengen.

Tomaten halveren bestrooien met selderijzout, knoflook, peper en oregano en leg op iedere tomaat een klein plakje boter of besprenkel met olijfolie.

Plaats in een licht ingevette ovenschaal onder de grill op 180 graden tot ze gaar zijn. Je kunt ze ook in de airfryer plaatsen op 180 graden gedurende 8 à 10 minuten.

Foto's

