



Silvia Klein

Als het over koken gaat!

Recept van de maand

Risotto van tarwe met citrusdressing en knoflookgarnalen

Ingrediënten

- 250 gram tarwe
- 32 garnalen gepeld
- 2 teentjes knoflook, fijn gehakt
- 2 sjalotjes, fijn gesneden
- twee koffielepels honing
- rasp van 1 sinaasappel
- rasp van 1 citroen
- 2 dl sinaasappelsap
- zout en peper
- 2 lenteui, in ringetjes gesneden
- bosje munt, in reepjes gesneden
- 1,5 dl olijfolie

Bereiding

1. Kook de tarwe volgens de beschrijving op de verpakking. Fruit de sjalotjes in wat olijfolie bruin, voeg de honing toe en laat caraméliseren. Voeg de rasp toe van de citroen en de sinaasappel en vervolgens het sinaasappelsap. Laat inkoken en roer er tot slot de olijfolie doorheen. Meng de dressing door de tarwe.
2. Bak de garnalen met de knoflook in wat olijfolie tot ze roze zijn.
3. Zet per persoon een garneerring van ongeveer 8-10 cm op een bord, druk er een laagje risotto in en leg er 6 garnalen bovenop. Nappeer wat olijfolie rondom de risotto en strooi er de reepjes munt omheen. Garneer met 2 garnalen en ringetjes lenteui.