



# HEMELSE RISOTTO MET ASPERGES EN SCAMPI'S!

## NODIG

500 gram scampi's, gepeld  
500 gram dunne groene asperges  
2 venkelknollen, fijn gesneden in kleine blokjes  
bosje platte peterselie  
1 halve citroen  
2 teentjes knoflook, geperst  
2 uien gesnipperd  
50 gram parmezaanse kaas, geraspt  
300 ml witte wijn  
1 ltr kippenbouillon  
250 gram risotto rijst  
3 el roomboter  
1 scheutje olijfolie  
peper en zout naar smaak

## DOEN

1. Was de citroen heel goed en rasp deze (niet het wit gebruiken), pers het sap eruit en bewaar. Fruit de ui en knoflook in een grote pan met olie. Voeg rijst toe en bak al roerend 2 minuten. Voeg de wijn langzaam toe, blijf roeren en doe de asperges erbij. Blijf regelmatig roeren.
2. In een andere pan bak je in boter de venkel ongeveer 5 minuten, totdat de venkel licht bruin is. Doe er de citroenrasp en sap erbij. Doe in een kommetje.
3. Bak de scampi's in boter en kruid met peper en zout. Meng de venkel in de risotto, doe de parmezaanse kaas, 1 el boter en vlak voor het opdienen 2/3 van de peterselie. Breng op smaak met peper en zout.
4. Verdeel de risotto over de borden, leg de scampi's erop en garneer met de rest van de peterselie.



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)