

Risotto met kip

Geen afbeelding beschikbaar

Bereidingstijd: 40 min **Personen:** 4 **Categorie:** Gevogelte **Gerecht type:** Eenpans schotel

Per portie: nnb

Ingrediënten

- 300 gr risottorijst
- 75 gr Parmenzaanse kaas
- 150 ml witte wijn
- 1 - liter water (kokend)
- 1,5 blokje kippenbouillon
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- klont boter
- 200 gr gerookte kip in reepjes
- 1 - courgette
- 125 gr baby spinazie

Bereiding

1. Los het blokje kippenbouillon op in het kokende water. Snipper de ui en de knoflook.
2. Fruit de ui en knoflook enkele minuten in een beetje olie aan en voeg de risotto rijst toe. Bak de risotto totdat deze glazig ziet.
3. Blus de rijst af met de wijn. Voeg, nadat de wijn is opgenomen, een soeplepel bouillon toe en wacht weer totdat is opgenomen. Blijf roeren en voeg telkens een beetje bouillon toe.
4. Snijd de courgette in stukjes. Verhit een beetje olie in de koekenpan en bak de courgette een paar minuten. Haal de courgette uit de pan, voeg de spinazie toe en bak totdat de spinazie is geslonken. Snijd spinazie fijn. Na ongeveer 25 minuten is de rijst gereed.
5. Schep de kipreepjes, spinazie en courgette door de risotto.
6. Maak de risotto smeüdoor een klont boeter en 50 g parmenzaanse kaas toe te voegen.
7. Schep de risotto op de borden en geef er parmenzaanse kaas bij.