ECHT. EERLIJK. RISOTTO.



ROMIGE RISOTTO MET KIP & SPINAZIE

[voor 2 personen]

Ingrediënten

250 gr kipfilet
200 gr risottorijst
150 gr verse spinazie
1 rode paprika, kleine blokjes
1 teen knoflook, geperst
1 el kookroom
1 kleine gesnipperde ui
20 gr parmezaanse kaas
75 ml witte wijn
500 ml kippenbouillon
3 el olijfolie
zout

Bereidingswijze

Fruit de ui, paprika en knoflook heel eventjes in de olijfolie. Voeg daarna de risottorijst toe en fruit deze mee tot hij glazig begint te worden.

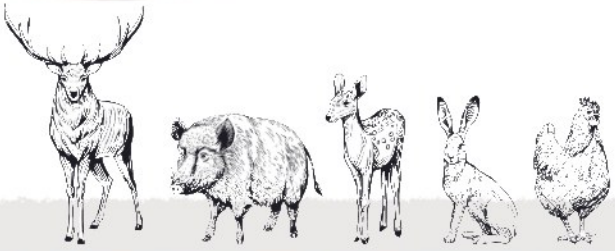
Daarna ca. 300 ml van de bouillon, de kookroom en de wijn toevoegen. Laat de rijst hierin op een middelmatig vuur gaar koken.

Vergeet niet regelmatig te roeren en regelmatig een scheutje bouillon toe te voegen!

Ondertussen de kip in blokjes snijden, met zout en peper bestrooien en in een pan bakken. Eruit scheppen en in het overgebleven vocht en vet de spinazie smoren tot hij net geslonken is maar wel mooi groen blijft.

Als de risottorijst gaar is, de blokjes kip toevoegen, de Parmezaanse kaas er doorheen mengen en tenslotte de gesmoorde spinazie.

Voeg naar smaak nog vers gemalen peper toe!



Sinds 1953
HENDRIKS
ECHT. EERLIJK. AMBACHT.

Hendriks Venlo
Vinckenhofstraat 72
venlo@hendrikspoelier.nl

Hendriks Mestreech
Clavecymbelstraat 38
maastricht@hendrikspoelier.nl

Hendriks 't Ven
Weselseweg 121
hetven@hendrikspoelier.nl