



*Exclusieve kooklessen en workshops*



### **Risotto allo zafferano, Saffraan risotto met Parmezaan en gemarineerde gamba's**

1 kleine theelepel saffraandraadjes  
300 gr risotto rijst  
7,5 dl groente bouillon  
1 eetlepel extra vergine olijfolie  
2 eetlepels boter  
1 teen knoflook fijn gehakt  
½ fijn gesneden ui  
1 dl witte wijn  
100 gr Parmezaan grof geraspt

Week de saffraan in heet water, doe de bouillon in een pan en breng deze aan de kook en zet deze dan uit. Verhit de olijfolie en de helft van de boter in een andere pan, voeg de knoflook en ui toe om aan te fruiten. Voeg dan de rijst toe en begin deze om te scheppen. Zodra de rijst glazig wordt de witte wijn toevoegen en roeren tot al het vocht verdampt is. Doe de hete bouillon erbij met 2 scheppen tegelijk en blijf roeren tot alle vocht verdampt is, voeg dan weer bouillon toe samen met de geweekte saffraan. Als de rijst nog niet beetbaar is nog een beetje water toevoegen. Als de rijst al-dente is (na ong. 15 minuten) de rest van de boter en de kaas toevoegen, indien nodig op smaak brengen met peper en zout,.

#### **Gemarineerde gamba's**

12 Gamba's schoongemaakt en ontdaan van de buitenkant (8/12)  
½ Citroen in 2 stukken  
8 blaadjes basilicum  
1 teen knoflook  
½ Spaanse peper,  
Zeezout naar smaak

Gamba's kort in een pan verwarmen met olijfolie, tot dat deze licht oranje kleuren.  
Dan zeezout toevoegen.

Vervolgens de Spaanse peper heel toevoegen, de knoflook en de basilicum. Even doorverwarmen en als laatste de citroen toevoegen.

Garneren met land Cress zoals op de foto.