



Risotto met mosselen en groene groenten



Beginner | 4 personen | Tussen 30 en 45 minuten | Hoofdgerecht

Controleer de mosselen: gooi schelpen die stuk zijn of na een ferme tik niet sluiten weg. Doe de mosselen met 150 ml wijn en de selderij in een ruime hoge pan. Maal er royaal peper over. Kook de mosselen 6-8 minuten met deksel, of tot alle schelpen open staan. Neem de mosselen uit de pan. Zeef het kookvocht en vul met de bouillon aan tot ca. 1 l. Houd de mosselen warm in de kookpan.

Verhit in een hapjespan de olijfolie. Fruit de sjalot. Schep de groenten erdoor en bak 2 minuten. Voeg de rijst toe en bak tot de korrels glanzen en glazig zijn.

Schenk de resterende 100 ml wijn in de pan. Laat de rijst de wijn opnemen. Voeg de (mossel)bouillon in 3 porties toe en kook de risotto in 15-20 minuten zachtjes beetgaar. Roer regelmatig.

Neem de risotto van het vuur. Roer de crème fraîche erdoor en breng op smaak met zout en peper. Schep de risotto in 4 (diepe) borden en verdeel er de mosselen over. Bestrooi met de peterselie.



Ingrediënten

- 1 kg Zeeuwse mosselen
- 250 ml witte wijn
- 1 bosje bladselderij
- ca. 750 ml visbouillon (van tablet)
- 2 el olijfolie
- 1 sjalot, gesnipperd
- 2 stengels bleekselderij, in reepjes
- 1 courgette, in blokjes
- 125 g doperwten (vers of uit diepvries)
- 300 g risotto
- 125 ml crème fraîche
- 2 el peterselie, fijngehakt

