

# Kartuizer risotto met rivierkreeft

Deze heerlijke risotto met rivierkreeftjes is gebaseerd op een origineel recept afkomstig van kartuizer monniken.

Vorbereiding: 20 minuten • Bereiding: 35-40 minuten • Voor 6 personen

## Ingrediënten

500g rivierkreeftjes	30 ml (2 eetlepels) olijfolie
1 kleine ui, fijngesnipperd	1 teen knoflook, geperst
1 prei, in plakjes	350 g risotto
1 laurierblad	1.2 liter visbouillon
1 bosje verse peterselie	zout en versgemalen zwarte peper
115 g boter	verse takjes kruiden, voor garnering

## Bereidingswijze

1

Doe de rivierkreeftjes in een pan met de helft van de ui, prei, laurierblad, peterselie en 850 ml water. Aan de kook brengen en ± 6-8 minuten laten koken. Goed laten uitlekken, vervolgens het kreeftenvlees uit de schalen halen en de schalen weggooien. Haal het vlees naar een kant en verwijder de groenten.

2

Verhit 55g boter en de olie in een grote pan. Voeg de overgebleven ui en knoflook toe en fruit deze op ongeveer 10 minuten onder af en toe roeren, totdat de ui glazig is.

3

Voeg de rijst toe en laat deze ± 1 minuut koken, voeg vervolgens een soeplepel vol bouillon aan de pan toe en laat alles onder regelmatig roeren zachtjes koken, totdat de bouillon is geabsorbeerd. Voeg nieuwe bouillon toe als de vorige geabsorbeerd is.

4

Blijf bouillon toevoegen, roeren en koken totdat de rijst dik, zacht en romig begint te worden. Roer het kreeftenvlees erdoor en verwarm het geheel langzaam onder af en toe roeren.

5

Roer de resterende boter en smaakmakers erdoor en serveer het gerecht meteen daarna. Garneer het met verse kruidentakjes.

## Serveertip

Serveren met een fijngesneden, gemengde salade en warm vers focaccia-brood.

## Variaties

Vervang de rivierkreeft door verse hele mosselen of garnalen. Serveer de gekookte, gepelde kreeft, net als op de foto, bovenop de gekookte risotto.

