

Risotto met groene asperges uit de stoomoven



Velthuizen
KEUKENS

🕒 40 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

300 gram risotto
50 gram boter
400 ml groentebouillon
150 ml witte wijn

100 gram groene asperges
50 gram Parmezaanse kaas
100 gram gerookte zalm
1 ui

2 eetlepels kookroom
peper en zout
tuinkers (optioneel)

Stap 2 | Risotto stomen

Neem een stoomschaal zonder gaatjes en verdeel hier de risotto in. Snipper de ui fijn en voeg dit toe aan de risotto. Snij de boter in kleine blokjes, ook dit verdeel je in de stoomschaal. Als laatste voeg je de groentebouillon en witte wijn toe. Zet de stoomschaal in de stoomoven en kies de stoomfunctie. Stel in op 100 procent stomen voor 40 minuten.



Stap 3 | Asperges snijden

Neem de groene asperges uit de verpakking, spoel ze af onder de kraan en snij ongeveer één centimeter van de onderkant af. Laat acht asperges heel en maak van de overige asperges stukken van ongeveer vier centimeter. Voeg de asperges tien minuten voor het einde van de stoomtijd toe aan de rijst. Terwijl de risotto en de asperges verder garen, maak je fijne snippers van de gerookte zalm.



Stap 4 | Bijna aan tafel!

Als het stoomprogramma afgelopen is haal je beide schalen uit de oven. Schep de risotto en de asperges over in een ruime schaal en meng hier de zalmsnippers, Parmezaanse kaas en kookroom door. Maak op de borden mooie torentjes van het risottomengsel. Garneer elk bord met twee hele asperges en wat tuinkers. Als laatste geef je het gerecht nog een draai van de peper- en zoutmolen.

