

# Risotto met gerookte zalm (4 personen)

*Het favoriete recept van Micha Gensen*

## **Ingrediënten**

- 1 lt visbouillon
- 2 el olijfolie
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 teentje knoflook (fijnggehakt)
- 400 gr risottorijst
- 75 gr rucola (grofgesneden)
- 250 gr gerookte zalm (in reepjes)
- 200 gr zachte geitenkaas (verkruid)
- 1 el verse bieslook (gehakt) of 1 el lente-/bosui (gehakt)

## **Bereiden**

Verwarm de bouillon. Verhit de olie en fruit hierin de sjalot en knoflook. Voeg de rijst toe en bak de korrels mee tot ze glanzen. Giet een scheutje bouillon erbij, roer goed en voeg als de rijst de bouillon heeft opgenomen steeds opnieuw wat bouillon toe. Voeg na circa 20 minuten, net voordat de rijst gaar is, de rucola, zalm en geitenkaas toe. Warm even mee tot de kaas is gesmolten. Bestrooi de risotto voor het serveren met de bieslook.