

# Saffraan Risotto

---



## Benodigdheden:

- 500 gram rijst
- 1 ui
- 400 ml water
- 100 ml witte wijn
- 0,4 gram saffraandrazen
- 3 eetlepels slagroom
- Versgemalen peper
- Zeezout
- 1 citroen
- Paprika poeder
- Ongezouten boter
- Parmezaanse kaas

## Bereiding:

Rooster!!! de rijst ongeveer 12 minuten op een matig vuur in een pan. Geen vet toevoegen. Af en toe roeren.

Neem een pan waar een deksel op kan want die is later nodig.

De ui pellen, snipperen en bij de rijst in de pan doen.

Het water en de wijn mengen en samen met de saffraan draden bij de rijst gieten. (in plaats van de wijn en water kan je ook bouillon met een beetje azijn gebruiken).

De slagroom ook aan de rijst toevoegen en het geheel op smaak brengen met de gemalen peper en een snufje zeezout.

De citroen wassen en met een mesje dunne reepjes van het gele schilletje snijden (of gebruik een speciale citroen rasp) en bij de rijst in de pan doen. Rasp alleen het gele schilletje. Het witte velletje eronder is erg bitter.



Citroen rasp.

De rijst bestrooien met paprika poeder, de deksel op de pan doen en alles in een minuut of tien gaar laten worden.

De pan van het vuur nemen en de risotto in de gesloten pan nog 10 minuten laten nagaren.

De ongezouten boter over de rijst verdelen en nog wat gemalen peper toevoegen.

De risotto bestrooien met Parmezaanse kaas en een snufje zeezout.

Eet smakelijk!