

Zalmrisotto met spinazie

Eén van onze collega's kwam met deze heerlijke risotto, inclusief huisgemaakte foto.

Menugang: Voorgerecht
Type gerecht: Visgerecht
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 25 minuten

Eén van onze collega's kwam met deze heerlijke risotto, inclusief huisgemaakte foto.

Bereidwijze

1. Kook de risotto zoals aangegeven op de verpakking en laat de spinazie slinken in een aparte pan
2. Verwarm de oven voor op 200 graden
3. Pak een ovenschaal en begin met een flinke scheut olijfolie, leg vervolgens de zalmfilets hierin en strooi een riante hoeveelheid bruschetta kruiden over de filets heen.
4. Gooi weer een scheut olijfolie over de filets en smeer ze goed in. Zorg dat alle kanten bedekt zijn met de kruiden.
5. Leg bovenop de zalmfilets een schijfje tomaat en wat basilicum.
6. Dek de zalm af met aluminiumfolie en zet in de oven voor 20 minuten
7. Voeg de risotto en spinazie samen wanneer de risotto gaar is en roer op laag vuur samen.
8. Maak een bedje van de spinazie en risotto, strooi daar wat kaas overheen en leg de zalm met de tomaat en basilicum bovenop
9. Garneer met een scheut Sicilië olijfolie en optioneel de Roasted Salt Italy

Ingrediënten

- Bella Italia Bruschetta kruiden
- 200 gram zalm
- 200 gram verse spinazie
- 1 tomaat
- jonge geraspte kaas
- Handje basilicum
- 150 gram sivaris arborio rijst
- Sicilië olijfolie
- Optioneel: Roasted Salt Italy

accessoires

- Ovenschaal
- Aluminiumfolie