

Heb jij onze (h)eerlijke Gallux-kip al geproefd?

Recept



4 PERSONEN



30 MIN. MARINEREN

30 MIN. BEREIDEN

RISOTTO MET KRUIDIGE KIP EN ASPERGE



INGREDIËNTEN

- 4 Gallux-kippenfilets
- Zest en sap van 2 citroenen
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 eetlepels verse peterselie, gehakt
- 1 eetlepel verse tijmblaadjes
- Zout en peper naar smaak
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 mok risottorijst
- 4 mokken kippen- of groentebouillon
- 1 sjalotje, fijngehakt
- 1 bosje groene asperges, in hapklare stukjes gesneden
- 40 gram geraspte Parmezaanse kaas
- 2 eetlepels boter
- Verse peterselie, gehakt

BEREIDING

1. Meng in een kom de citroenzest, het citroensap, knoflook, peterselie, tijmblaadjes, zout, peper en olijfolie om de marinade te maken.
2. Leg de kippenfilets in een ondiepe schaal of hersluitbare plastic zak. Giet de marinade over de kip zodat die gelijkmatig bedekt is. Marineer in de koelkast gedurende minstens 30 minuten of tot 4 uur.
3. Verwarm in een pot de kippen- of groentebouillon op middelhoog vuur tot die warm is, maar niet kookt. Zet het vuur laag en houd het warm.
4. Smelt in een andere pot 1 eetlepel boter op middelhoog vuur. Voeg de sjalot toe en bak tot die zacht is.
5. Voeg de risottorijst toe aan de pot en rooster die al roerend 1-2 minuten tot ze goudbruin is.
6. Voeg de warme bouillon toe aan de rijst met een soeplepel per keer en roer regelmatig. Laat de rijst de bouillon absorberen voordat je meer toevoegt. Ga door tot de rijst romig en gaar is, ongeveer 18-20 minuten.
7. Bak de kippenfilets tot ze gaar zijn. Haal ze van het vuur en laat enkele minuten rusten.
8. Terwijl de risotto kookt en je kip bakt, blancheer de asperges in kokend water gedurende 2-3 minuten en dompel ze vervolgens onmiddellijk onder in ijswater om het kookproces te stoppen. Laat uitlekken en zet opzij.
9. Zodra de risotto de gewenste consistentie heeft bereikt, roer je de overgebleven eetlepel boter, Parmezaanse kaas en geblancheerde asperges erdoor. Breng op smaak met zout en peper.
10. Serveer de kruidige kip bovenop een bedje van de risotto. Garneer met extra Parmezaanse kaas en verse peterselie.

RAADPLEEG AL ONZE RECEPTEN OP ONZE WEBSITE!



www.gallux.be

