Published on *Nazareth Kaas* (https://nazarethkaas.be)

Gegrilde scampi met Nazareth op citroen-bieslook risotto

2_gegrilde_scampi_met_nazareth_op_citroen-bieslook_risotto.jpg

Instructions:

Verhit de bouillon tot kookpunt en zet apart. Verhit de olijfolie in steelpan en voeg daar de rijst aan toe en roerbak ongeveer 1 minuut. Blus met citroensap en witte wijn en verlaag het vuur tot de helft. Laat steeds roerend het vocht wegkoken.

Doe er dan ongeveer 1,5 dl warme bouillon bij. Blijf roeren en laat opnieuw het vocht wegkoken. Herhaal dit nog 5 keer of tot de rijst al dente is.

Gril ondertussen de scampi. Roer dan het citroensap, bieslook en de Nazareth Classic kaas erdoor. Eventueel een klontje Nazareth boter toevoegen.

Leg de gegrilde scampi met de vleeskant naar boven. Giet wat gesmolten Nazareth boter erover en voeg de salieblaadjes erbij.

Bestrooi met Nazareth Classic kaas en laat 2 minuten onder een hete grill gratineren. Serveer de scampi op de risotto.

Serves:
4 people
Recepttype:
Voorgerecht
Moeilijkheid:
4