

Siciliaanse Rijstrisotto met gegrilde kip

Aantal personen: 4

Tijd: 30 minuten

Wist je dat het helemaal niet gebruikelijk is om zout door de risotto te doen? De Italiaanse 'grootmeesters der risotto' hebben er best een plausibele verklaring voor: het zout moet al voldoende in de bouillon zitten die je gebruikt. En daarnaast doet de geraspte kaas waarmee je de risotto aftopt de rest. Proef maar dat het zo werkt als je de Siciliaanse Rijstrisotto met gegrilde kip van [Eet het Beter](#) maakt.



Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een flinke pan en fruit hierin de kleingesneden ui en knoflook circa drie minuten.
2. Schil de wortels en snijd ze in kleine stukken, evenals de bleekselderij. Bak beide mee met de uien. Voeg ook de rijst toe en bak deze even mee;
3. Doe het water met de bouillonblokjes in de pan;
4. Breng het geheel onder voortdurend roeren aan de kook. Draai de warmtebron laag, leg een deksel op de pan en laat de rijstrisotto 10 minuten koken voordat je de doperwten toevoegt;
5. Kruid de kipfilet met paprikapoeder, zout en (cayenne)peper;
6. Laat het geheel opnieuw op temperatuur komen en voeg vervolgens de maïskorrels, de geraspte kaas en de tomatenpuree of ketchup toe;
7. Bak of grill de kipfilet in een pan met olie;
8. Speel indien nodig met de dikte van de rijstrisotto door extra water toe te voegen of langer te laten koken;
9. Bestrooi de risotto met fijngehakte peterselie en geraspte kaas. Serveer met de gebakken kip.

Buon appetito!

Ingrediënten

Voor de rijstrisotto:

300 g rijst
450 g doperwten (diepvries)
340 g mais (pot)
2 wortels
2 stengels bleekselderij
1 ui
2 teentjes knoflook
1 l water
2 bouillonblokjes
1 el tomatenpuree of ketchup
olijfolie
verse peterselie
50 g Parrano Robusto (geraspt) +
eventueel extra voor bovenop

Voor de gegrilde kip:

2 kipfilets
paprikapoeder
cayennepeper
zout
olijfolie