

## Gegrilde scampi met Brugge d'Or op citroen-bieslook risotto

### Ingredienten:

- 8 dl kippenbouillon
- 2 el olijfolie
- 300 g arborio-rijst
- 3 el citroensap
- 8 dl witte wijn
- 8 grote scampi (tjergarnalen), gekuisd en in de helft gesneden
- 1 bussel bieslook, fijngesneden
- 275 g Brugge d'Or, geraspt
- 60 g gesmolten Brugge boter
- 1 el kleine salieblaadjes
- grof gemalen zwarte peper

### Bereiding:

1. Verhit de bouillon tot kookpunt en zet apart.
2. Verhit de olijfolie in steelpan en voeg daar de rijst aan toe en roerbak ongeveer 1 minuut
3. Blus met citroensap en witte wijn en verlaag het vuur tot de helft. Laat steeds al roerend het vocht weggkoken.
4. Doe er dan ongeveer 1,5 dl warme bouillon bij. Blijf roeren en laat opnieuw het vocht weggkoken. Herhaal dit nog 5 keer of tot de rijst al dente is.
5. Gril ondertussen de scampi.
6. Roer dan het citroensap, bieslook en de Brugge d'Or kaas erdoor. Eventueel een klontje Bruggeboter toevoegen.
7. Leg de gegrilde scampi met de vleeskant naar boven.
8. Giet wat gesmolten Brugge boter erover en voeg de salieblaadjes erbij.
9. Bestrooi met Brugge d'Or kaas en laat 2 minuten onder een hete grill gratineren.
10. Serveer de scampi op de risotto.

### Smakelijk!

4 personen

50 min

Voorgerecht

2,5

**Bron:** <https://www.bruggekaas.be/recepten/gegrilde-scampi-met-brugge-dor-op-citroen-bieslook-risotto>