



Filet de poulet grillé, risotto aux asperges vertes



40 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 10 pces. Filet de poulet grillé
- 600 g de riz pour risotto
- 100 g d'échalotes
- 3 gousses d'ail
- 0,6 l de bouillon d'asperges
- 0,6 l de bouillon de volaille
- 150 g de beurre
- 200 g de Parmesan
- 1 kg d'asperges vertes
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel & poivre
- 1/5 de bouquet de persil plat

Bereiding

Régénérez le filet de poulet comme indiqué sur l'emballage.

Coupez les échalotes et l'ail en fine brunoise. Faites revenir les échalotes et l'ail dans un peu de beurre et ajoutez le riz. Versez le bouillon d'asperges et de volaille. (remplacez éventuellement le bouillon d'asperges par du bouillon de volaille).

Laissez le riz avec le bouillon suer 10 minutes à feu doux et laissez ensuite reposer 10 min. Enlevez la partie dure des asperges vertes.

Coupez les asperges de biais en rondelles. Faites-les cuire al dente dans un peu d'huile d'olive, salez et poivrez.

Hachez le persil plat et réservez.

Terminez le risotto avec du beurre (100 g) et du fromage et assaisonnez. Ajoutez les asperges et le persil plat.

Décorez d'une fleur de capucine et servez.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be