



Gegrilde kipfilet met risotto met groene asperges



40 minuten



10 personen



Ingrediënten

- 10 st. Gegrilde kipfilet
- 600 g risottorijst
- 100 g sjalot
- 3 teentjes look
- 0.6 l aspergebouillon
- 0.6 l gevogeltebouillon
- 150 g boter
- 200 g Parmezaanse kaas
- 1 kg groene asperges
- Scheutje olijfolie
- Peper & zout
- 1/5 bot bladpeterselie

Bereiding

Regeneer de kipfilet zoals vermeld op de verpakking.

Snij de sjalot en de look in fijne brunoise. Stoof de sjalot en de look aan in wat boter en voeg er de rijst aan toe. Bevochtig met de asperge- en de gevogeltebouillon (vervang evt. aspergebouillon door gevogeltebouillon).

Laat de rijst met de bouillon 10 min. sudderen op een klein vuurtje en laat vervolgens 10 min. rusten.

Snij het harde gedeelte af van de groene asperges. Snij nu de asperges schuin in plakjes. Bak deze krokant in wat olijfolie en kruid af met peper en zout.

Hak de bladpeterselie en hou apart.

Werk de risottorijst af met boter (100 g) en kaas en kruid af. Voeg er nu de asperges en de bladpeterselie aan toe.

Werk af met Oost Indische kers en serveer.

Meer lekkere recepten op [Volys.be!](https://www.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