



## Kroatië

### **Rižoto od tikvice**

*Risotto met courgette*

- 2 - 3 uien
- 2 - 3 tenen knoflook
- 1 tl. chilipoeder, of 1 Spaans pepertje, zonder zaad en fijngehakt
- 1 kilo courgettes
- 1 blik tomaten
- 200 gr. risotto- of ronde rijst
- 6 - 7 dl. groentebouillon
- 2 el. gehakte (platte) peterselie (of 2 tl. gedroogde)
- 2 el. gehakte dille (of 2 tl. gedroogde)
- olijfolie
- zout en peper
- zwarte olijven en stevige yoghurt voor het serveren

Hak de uien klein en fruit ze in een grote pan in ruim olijfolie. Als ze glazig beginnen te worden gaat de knoflook erbij. Nog heel eventjes meebakken, dan gaat er het chilipoeder (of het pepertje) door, samen met het blik tomaten. Laat het zeker 5 minuten sudderen.

Ondertussen heb je de courgettes gewassen en de uiteinden eraf gesneden. Snij de groenten in grove stukken (zo'n 2 cm. dik) en doe ze in de pan. Roer het goed om en laat het allemaal een kwartiertje zachtjes pruttelen.

Nu kan de rijst erbij, samen met de bouillon. Breng het aan de kook, kruid het met peper en zout naar smaak en laat het afgedekt -onder regelmatig roeren!- koken tot de rijst goed gaar is. Dat duurt 15-20 minuten, afhankelijk van de soort rijst die je gebruikt.

Meng er nu de dille en de peterselie doorheen en doe het over in een ovenschaal. Zet de schaal drie kwartier in een op 190°C. voorverwarmde oven. Als het te droog dreigt te worden mag er nog wat water bij. Halverwege de kooktijd besprenkelen met olijfolie.

Serveer de risotto met wat zwarte olijven en een flinke dot stevige yoghurt, bestrooid met dille.