



## Ζωμός Οστρακοειδών με Γαρίδες, Κυδώνια & Κριθαράκι

### Υλικά (για 4 άτομα)

- **20g Ζωμός Οστρακοειδών (Κωδ. 43911)**
- 1L ζεστό νερό
- 200g κριθαράκι (μεσαίο)
- 1 ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 8 μεγάλες γαρίδες με κέλυφος
- 500g κυδώνια (ή άλλα όστρακα)
- 50ml λευκό κρασί ξηρό
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κλωνάρι φρέσκο θυμάρι
- Αλάτι (αν χρειάζεται)
- Φρέσκα μυρωδικά για γαρνίρισμα (microgreens)

### Εκτέλεση

#### Βάση Ζωμού

Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε το νερό και διαλύουμε τον Ζωμό Οστρακοειδών μέχρι να γίνει καθαρός και διαυγής. Διατηρούμε ζεστό σε χαμηλή φωτιά.

#### Κριθαράκι

1. Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε ελαφρά το κριθαράκι και το ξερό κρεμμύδι.
2. Σβήνουμε με το λευκό κρασί.
3. Προσθέτουμε σιγά-σιγά από τον ζωμό (όπως σε ριζότο), ανακατεύοντας συχνά, μέχρι το κριθαράκι να γίνει *al dente* (περίπου 12–14 λεπτά). Πρέπει να μείνει ζουμερό, όχι στεγνό.

#### Όστρακα

1. Σε κατσαρόλα βάζουμε τα κυδώνια με λίγο ζωμό, σκεπάζουμε και αφήνουμε να ανοίξουν σε δυνατή φωτιά (2–3 λεπτά).
2. Κρατάμε μόνο τα ανοιχτά όστρακα.

### Γαρίδες

1. Προσθέτουμε τις γαρίδες στον ζωμό για 1–2 λεπτά, μέχρι να πάρουν ροζ χρώμα.
2. Τις κρατάμε ζουμερές και αφαιρούμε από την κατσαρόλα.

### Στήσιμο πιάτου

1. Σε βαθύ πιάτο τοποθετούμε μία μερίδα από το κριθαράκι.
2. Στολίζουμε με 2 γαρίδες και 4–5 κυδώνια.
3. Περιχύνουμε με λίγο έξτρα ζωμό.
4. Γαρνίρουμε με φύλλα μυρωδικών και λίγες σταγόνες ελαιόλαδο

### Προτάσεις μαγειρέματος:

1. Βράζουμε το κριθαράκι κατευθείαν μέσα σε περισσότερο ζωμό (όχι σαν ριζότο). Έτσι, το πιάτο γίνεται πιο σούπα-θαλασσινή και θυμίζει *comfort food*.
2. Μπορούμε να σοτάρουμε το κριθαράκι με ελαιόλαδο, να το σβήσουμε με κρασί και ψιλοκομμένες ντομάτες και να το ψήσουμε στον φούρνο με ζωμό PROVIL οστρακοειδών (όπως τα κλασικά γιουβέτσι). Στη συνέχεια, σερβίρουμε με τον ζωμό, τις γαρίδες και τα κυδώνια από πάνω.