



Risotto ai funghi porcini

Romige risotto met geurige porcini en verse kastanjechampignons. Een aardse, troostrijke Noord-Italiaanse klassieker die je warm omhelst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 300 gr risottorijst (arborio of carnaroli)
- 30 gr gedroogde porcini
- 250 gr kastanjechampignons
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 120 ml droge witte wijn
- 1 liter warme groentebouillon
- 50 gr boter
- 50 gr geraspte parmezaan

2 el olijfolie

zout en versgemalen zwarte peper

een handvol platte peterselie, fijngehakt

Bereidingswijze

- 1.** Week de gedroogde porcini gedurende 20 minuten in 200 ml lauwwarm water. Giet het weekvocht door een fijne zeef en bewaar het. Hak de geweekte porcini grof.
- 2.** Snijd de kastanjechampignons in plakjes. Verhit 1 el olijfolie in een pan op hoog vuur en bak de champignons al roerend goudbruin. Kruid met zout en peper en zet apart.
- 3.** Verhit de resterende 1 el olijfolie samen met de helft van de boter in een ruime, zware kookpot op middelhoog vuur. Stoof de fijngesnipperde ui glazig, ongeveer 5 minuten. Voeg de geperste look toe en stoof nog 1 minuut mee.
- 4.** Voeg de risottorijst toe en roer gedurende 2 minuten tot de korrels glanzen en licht doorschijnend zijn.
- 5.** Blus met de witte wijn en roer tot de wijn volledig is opgenomen.
- 6.** Voeg de gehakte porcini en het gezeefde weekvocht toe en roer tot opgenomen.
- 7.** Voeg nu telkens een pollepel warme bouillon toe en blijf rustig roeren. Wacht steeds tot de vloeistof vrijwel volledig is opgenomen voor je een nieuwe pollepel toevoegt. Ga zo door gedurende 16 tot 18 minuten, tot de rijst romig is maar nog een lichte beet heeft.
- 8.** Neem de pot van het vuur. Roer de gebakken champignons, de resterende boter en de geraspte parmezaan erdoor. Dek de pot 2 minuten af zodat de risotto kan rusten en verder binden.
- 9.** Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Verdeel over diepe borden en werk af met de fijngehakte peterselie. Serveer onmiddellijk.

Tip

Zorg dat je bouillon de hele tijd warm blijft op een apart pitje. Koude bouillon vertraagt het kookproces en maakt de risotto kleverig in plaats van romig. Gebruik nooit meer weekvocht dan je hebt: voeg dan gewoon extra bouillon toe.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade met een lichte citroendressing past goed als bijgerecht.

Dranktip

Schenk er een droge Italiaanse witte wijn bij, zoals een Pinot Grigio of een Soave. Wie liever rood drinkt, kiest voor een lichte Barbera d'Alba.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)