



Risotto agli asparagi

Lentefrisse risotto met groene asperges en parmezaan. Elegant en romig, ideaal als de asperges volop in het seizoen zijn.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

300 gr risottorijst (carnaroli)
500 gr groene asperges
1 sjalot
120 ml droge witte wijn
1 liter groentebouillon
40 gr koude boter, in blokjes
50 gr versgeraspte parmezaan
2 el olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

1. Breng de groentebouillon aan de kook in een ruime pot en houd warm op een laag vuur.
2. Breek de houtige uiteinden van de asperges af waar ze van nature breken. Snijd de kopjes (circa 4 cm) apart en snijd de stelen in stukjes van ongeveer 2 cm.
3. Blancheer de aspergekopjes en -stukjes samen 2 minuten in de warme bouillon. Schep ze met een schuimspaan uit de bouillon en leg apart. Houd de bouillon warm.
4. Snipper de sjalot fijn. Verhit de olijfolie op middelhoog vuur in een brede, zware pan en stoof de sjalot glazig, ongeveer 3 minuten.
5. Voeg de rijst toe en roer 1 tot 2 minuten tot de korrels glanzen en licht doorschijnend worden aan de randen.
6. Blus met de witte wijn en roer tot de wijn volledig is opgenomen.
7. Voeg een pollepel warme bouillon toe en roer regelmatig. Voeg telkens een nieuwe pollepel toe van zodra de vorige is opgenomen. Herhaal dit gedurende ongeveer 16 tot 18 minuten, tot de rijst gaar maar nog licht al dente is.
8. Roer na ongeveer 10 minuten kooktijd de aspergestukjes erdoor. Voeg de aspergekopjes pas toe in de laatste 2 minuten, zodat ze heel blijven.
9. Haal de pan van het vuur. Roer de koude boterblokjes en de geraspte parmezaan erdoor tot de risotto romig en gebonden is. Dit heet manteceren.
10. Breng op smaak met peper en zout en dien onmiddellijk op in voorverwarmde diepe borden.

Tip

Gebruik uitsluitend warme bouillon tijdens het koken. Koude bouillon schrikt de rijst af en verstoort het gaarproces. Zet de bouillon dus altijd op een naastliggend pitje te pruttelen.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade of een paar sneetjes geroosterd ciabatta passen goed bij dit gerecht.

Dranktip

Kies een droge Italiaanse witte wijn zoals een Pinot Grigio of een Soave. Deze frisse, licht mineralige wijnen sluiten mooi aan bij de delicate smaak van de groene asperges.