



Risotto al radicchio e taleggio

Romige risotto met licht bittere radicchio en smeltende taleggio. Een verfijnd gerecht uit Noord-Italië.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 300 gr risottorijst (carnaroli)
- 1 krop radicchio (ca. 200 gr)
- 150 gr taleggio, in blokjes
- 1 sjalot
- 120 ml rode wijn
- 1 liter groentebouillon, warm
- 40 gr koude boter, in blokjes
- 30 gr parmezaan, vers geraspt
- 2 el olijfolie

Bereidingswijze

1. Breng de groentebouillon aan de kook in een aparte pot en houd warm op een laag vuur.
2. Verwijder de buitenste bladeren van de radicchio en snijd de krop in fijne reepjes.
3. Pel de sjalot en snipper hem fijn.
4. Verhit de olijfolie op middelhoog vuur in een brede, zware kookpot. Stoof de sjalot glazig, ongeveer 2 minuten.
5. Voeg de radicchio toe en laat 2 minuten slinken, al roerend.
6. Voeg de risottorijst toe en roer tot alle korrels glanzen en licht doorschijnend zijn, ongeveer 1 minuut.
7. Blus met de rode wijn en roer tot de wijn volledig opgenomen is. De risotto krijgt nu een mooie paarsrode kleur.
8. Voeg vervolgens de warme bouillon per pollepel toe: voeg een nieuwe pollepel pas toe wanneer de vorige volledig opgenomen is. Blijf regelmatig roeren. Herhaal dit gedurende 17 tot 18 minuten, tot de rijst gaar maar nog licht al dente is.
9. Haal de pot van het vuur. Roer de taleggio, de koude boter en de parmezaan erdoor tot de risotto romig en smeuïg is. Dit noemen we de mantecatura.
10. Breng op smaak met peper en zout en dien meteen op in voorverwarmde diepe borden.

Tip

Gebruik uitsluitend warme bouillon. Koude bouillon onderbreekt het kookproces en maakt de rijstkorrels taai. Snijd de taleggio pas op het laatste moment in blokjes, zodat hij snel en gelijkmatig smelt.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade met een lichte citroendressing vormt een frisse tegenhanger bij deze rijke risotto.

Dranktip

Combineer met een volle Italiaanse rode wijn zoals een Barbera d'Asti of een lichte Valpolicella. De lichte tannines sluiten aan bij de bitterheid van de radicchio.