



## Boodschappenlijst

### Risotto met witte asperges en krokante prosciutto

Voor 3 porties

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 200 gr arboriorijst         | <input type="checkbox"/> 1 el koude boter, om af te werken                                |
| <input type="checkbox"/> 2 sjalotten, fijngesnipperd | <input type="checkbox"/> 50 gr Parmigiano Reggiano, fijn geraspt                          |
| <input type="checkbox"/> 1 el boter                  | <input type="checkbox"/> 1 pot witte asperges (ca. 370 gr uitgelekt), in hapklare stukjes |
| <input type="checkbox"/> 1 el olijfolie              | <input type="checkbox"/> 4 plakjes prosciutto   |
| <input type="checkbox"/> 800 ml warme gevogeltefond  | <input type="checkbox"/> versgemalen zwarte peper   |
| <input type="checkbox"/> 100 ml room (20%)           | <input type="checkbox"/> zout naar smaak  |