



Paddenstoelenrisotto

Romige risotto met gebakken paddenstoelen en Parmezaanse kaas. Geduldig roeren maakt van deze rijst een echte troostmaaltijd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

300 g risottorijst (arborio of carnaroli)
400 g gemengde paddenstoelen
1 ui
2 teentjes knoflook
150 ml droge witte wijn
1 l groentebouillon
60 g boter
80 g geraspte Parmezaanse kaas
een handvol platte peterselie, grof gehakt

olijfolie

peper en zout

Bereidingswijze

1. Breng de groentebouillon aan de kook en houd hem warm op een zacht vuur.
2. Snij de paddenstoelen in grove stukken. Verhit een scheut olijfolie in een brede pan en bak de paddenstoelen op hoog vuur goudbruin. Kruid met peper en zout en zet opzij.
3. Snij de ui fijn en plet de knoflook. Smelt de helft van de boter in een ruime, zware kookpot op middelhoog vuur. Stoof de ui en knoflook glazig, zonder te kleuren, gedurende ongeveer 3 minuten.
4. Voeg de rijst toe en roer goed zodat elke korrel bedekt is met boter. Laat 2 minuten mee bakken tot de korrels glazig zien.
5. Blus met de witte wijn en roer tot al het vocht opgenomen is.
6. Schep een pollepel warme bouillon bij de rijst en roer regelmatig tot het vocht volledig opgenomen is. Herhaal dit, pollepel per pollepel, gedurende ongeveer 18 minuten, tot de rijst gaar maar nog licht stevig is.
7. Roer de gebakken paddenstoelen, de resterende boter en de geraspte Parmezaanse kaas erdoor. Proef en kruid bij met peper en zout.
8. Dek de pot af en laat de risotto 2 minuten rusten. Bestrooi met de gehakte peterselie en serveer meteen.

Tip

Zorg dat de bouillon altijd warm is voordat je hem toevoegt. Koude bouillon vertraagt het kookproces en geeft een minder romig resultaat.

Lekker met

Een frisse groene salade met een lichte vinaigrette past uitstekend bij deze romige risotto.

Dranktip

Serveer met een droge Italiaanse witte wijn, zoals een Pinot Grigio of een Soave.