



Hoofdgerechten

Risotto met champignons en parmezaan

Voor 6 personen.

Ingrediënten

250 gram risottorijst
250 gram bospaddenstoelen (gemengd)
2 sjalotten (fijngesneden)
2 lookteentjes (fijngesneden)
40 gram cashewnoten
2 1/2 deciliter room (light)
2 eetlepels olijfolie
4 eetlepels witte wijn
700 milliliter groentebouillon
50 gram parmezaanse kaas (geraspt)
1 theelepel currypoeder
zwarte peper (versgemalen)
zeezout

Bereidingswijze

Verwarm 1 el olie in een grote pan met dikke bodem en fruit er de sjalotjes en de look in. Bak dan de rijst en de cashewnoten een paar minuten mee. Voeg de wijn toe en laat pruttelen tot de korrels glazig worden. Voeg beetje bij beetje de hete bouillon toe. Blijf roeren terwijl je het vocht telkens opnieuw aan de kook brengt.

Na een twintigtal minuten is de rijst bijna gaar. Doe er de room en Parmezaanse kaas bij. Goed kruiden met peper en zout en nog even verder laten garen. Bak intussen de paddenstoelen in de resterende olijfolie op een hoog vuur. Op smaak brengen met peper, zout en currypoeder.

Verdeel de risotto over de borden en verdeel er de paddenstoelen over. Garneer met schilfers Parmezaanse kaas.

